SHOUT
SHARE
IT

John Carter Brown.

203

BIBLIOTHECA
HEBERIANA

[illegible]

[illegible]

MAISON RUSTIQUE,

A L'USAGE

DES HABITANS

DE CAYENNE.

Art a Pied
p. 140

see Gale's Dictionary at the end

MAISON RUSTIQUE,

A L'USAGE

DES HABITANS de la partie de la France équinoxiale, connüe ſous le nom de Cayenne.

Par M. DE PRÉFONTAINE, ancien Habitant, Chevalier de l'Ordre de Saint-Louis, Commandant de la partie du Nord de la Guyane.

JOHN CARTER BROWN.

A PARIS, *Quai des Auguſtins*,
Chez Cl. J. B. BAUCHE, Libraire, à Sainte Genevieve, & à Saint Jean dans le déſert.

M. DCC. LXIII.
Avec Approbation & Privilege du Roi.

A MONSEIGNEUR

LE DUC DE CHOISEUL,

MINISTRE

DE LA GUERRE ET DE LA MARINE,

MONSEIGNEUR,

L'OBJET de cet Ouvrage a été d'être utile aux Habitans de Cayenne & aux Colonies en général. A ce titre il avoit droit à votre Protection ; celle dont vous l'honorez m'autoriſe à vous le préſenter. Un zele patriotique m'avoit animé au fond de mon habitation ; vous me mettez à portée de le faire paroître ſur un plus grand théatre.

L'habitude du climat, la connoiſſance du pays & des Indiens, un voyage entrepris avec ſuccès dans les montagnes contre les Negres marrons, conjointement avec M. le Chevalier de Villers & autres Officiers de marque; quelques efforts heureux dans les commiſſions dont j'ai été chargé, peut-être enfin des vues générales ſur l'accroiſſement & l'avantage de la Colonie : voilà mes titres pour obtenir quelques graces de vous. Dans celles dont vous me comblez, je trouve une nouvelle ſource d'encouragement. Les obſtacles qu'il eſt poſſible de ſurmonter, ne doivent-ils pas céder aux reſſources que doit faire naître en moi le deſir de juſtifier votre choix? J'oſerai même le dire, je ſuis ſûr de mériter de plus en plus vos bontés. Vos ordres ſont précis, il ne s'agit que de les exécuter pour faire le bien.

Je ſuis avec reſpect,

MONSEIGNEUR,

Votre très-humble & très-
obéiſſant ſerviteur,
PRÉFONTAINE.

MAISON

MAISON RUSTIQUE,

A L'USAGE

Des Habitans de la partie de la France équinoxiale, connue ſous le nom de Cayenne.

INTRODUCTION.

Je me trouve tout étonné d'avoir fait un livre ; mais j'ai cru pouvoir être utile, en préſentant à ceux qui habitent ou voudroient habiter la partie de la France équinoxiale, connue ſous le nom de *Cayenne*, les moyens les plus ſûrs pour y former, entretenir, améliorer, & multiplier diverſes branches d'induſtrie & de commerce. Ce ne ſont point de ſimples ſpéculations, ou des conjectures haſardées que j'offre ; c'eſt le fruit de vingt ans de ſéjour à Cayenne, c'eſt le réſultat de réflexions & d'épreuves confirmées par l'expérience. Je n'ai ſurement pas dit tout ce qui ſeroit ou pourroit être avantageux à cette Colonie ; le tems donnera lieu à des obſervations plus étendues, rectifiera & perfectionnera mes idées, en indiquera de nouvelles : je ſerai trop content d'avoir mis ſur les voies, & je jouis d'avance en bon citoyen des progrès auxquels j'aurai peut-être donné lieu. On ne doit pas exiger de moi de l'élégance dans le ſtyle ; je ne promets que de l'exactitude & de la clarté. J'entre en matiere.

Je ſuppoſe un homme, muni d'une conceſſion & arrivant à Cayenne pour s'y faire habitant. La moindre recommandation qu'il pourra y avoir, lui aſſure pour les premiers jours une retraite & ſa nourriture. Veut-il bientôt après ne dépendre que de lui-même ? il doit ſe procurer quelques eſclaves, avec leſquels il ſe fera conſtruire, ſur le terrein concedé, une *caſe* ou *carbet* à l'Indienne, en y obſervant trois ſéparations, une pour loger ſes eſclaves, une autre pour apprêter ſa nourriture, & la troiſieme qui lui ſervira de logement.

En même tems, il plantera des racines pour ſa ſubſiſtance, & en attendant qu'elles ſoient en état d'être arrachées, il traitera avec les Indiens pour en avoir. Il trouvera auſſi les fruits naturels au pays ; il aura encore la reſſource de la chaſſe & de la pêche.

Bientôt après il ſongera à ſe faire un établiſſement plus ſolide, à former *une habitation*. Ce qu'on entend en général par le mot d'*habitation*, c'eſt une certaine étendue de terrein ſur une longueur & une largeur déterminées, qu'on a en propriété, à titre de conceſſion du Roi. Lorſqu'elle n'a été ni défrichée ni cultivée, on l'appelle à Cayenne *terre brute* ou *bois debout*, parce qu'elle eſt couverte des bois que la nature y a placés au haſard.

Il eſt d'une importance extrême de bien connoître le terrein ſur lequel on ſe propoſe de faire un établiſſement à demeure. J'ai vu ſouvent que ce qu'on avoit fait d'abord nuiſoit dans la ſuite à ce qu'on vouloit faire, lorſqu'on ſe trouvoit en état d'entreprendre davantage. Je conſeille donc avant tout, tant pour aſſurer ſa jouiſſance, que pour éviter toute diſcuſſion, de faire reconnoître & conſtater, par l'Arpenteur de la Colonie, l'étendue & les bornes de ſa conceſſion, de la parcourir enſuite pluſieurs fois dans tous les ſens, de s'aſſurer des différentes qualités du ſol, des airs de vent qui y regnent, d'obſerver la quantité & la pente des eaux qui s'y trouvent, les mornes ou monticules, les fondrieres, les *periperi*, mot indien qui ſignifie marécages.

Toutes ces conſidérations ſont indiſpenſables avant que de déterminer le lieu où l'on établira ſa maiſon ou ſon *habitation particuliere*. Pluſieurs bâtimens en dépendent néceſſairement, tels que les caſes des Negres, le magaſin à vivres, la cuiſine, &c. ſans compter ceux qui doivent ſervir à l'exploitation de la denrée qu'on fabrique, qui varient en conſéquence, & qui ſont plus ou moins étendus relativement à telle ou à telle denrée.

On ne ſauroit trop recommander à un habitant qui commence, de ne point entreprendre au-delà de ſes forces. Le mal-aiſe qui en réſulte influe ſur ſa fortune pour le reſte de ſa vie. Mais il eſt à deſirer, & peut-être néceſſaire, que ce même habitant qui commence par fabriquer la denrée la plus facile & la moins coûteuſe, ſe perſuade qu'en ne forçant rien, il pourra par ſon activité, ſon intelligence & ſon économie, embraſſer dans la ſuite les branches de commerce les plus étendues & les plus diſpendieuſes.

Il eſt encore de notoriété qu'un habitant, qui veut réuſſir, ne doit s'occuper que d'un ſeul objet de culture & de fabrique. Si ſes ſuccès le mettent en ſituation d'en entreprendre un plus conſidérable, il doit abandonner le premier à ceux qui commencent comme il a commencé. Le *cotton* eſt la marchandiſe la plus facile & la moins chere à exploiter. Le *ſucre* eſt celle qui exige plus de dépenſe, d'attirails, de bâtimens, & par conſéquent plus d'emplacement. Que l'eſpace néceſſaire pour une ſucrerie complette, telle que l'offre le plan, ſerve à fixer l'étendue que notre nouvel habitant choiſira : qu'il n'y éleve que ce qui lui eſt néceſſaire pour l'objet qu'il embraſſe ; s'il en change, il n'aura qu'à ajouter, & il ſe trouvera toujours dans la poſition la plus convenable.

Mais cet emplacement choiſi ſe trouve rempli de brouſſailles, de plantes, d'arbriſſeaux & d'arbres : il faut nettoyer la place ; c'eſt ce qu'on fait par le moyen des *abattis.*

CHAPITRE PREMIER.

Des Abattis.

LES Abattis ſe font, ou avec les Negres qu'on peut avoir, ou par un marché que l'on fait avec les Indiens. On les fait en été, & de façon qu'ils puiſſent être finis un mois avant la ſaiſon des pluies.

On employe d'abord quelques journées à faire le *petit bois.* C'eſt ainſi que l'on appelle les arbriſſeaux plus ou moins gros que la jambe, & tout ce qui n'eſt pas fait pour être coupé avec la hache. Cette précaution donne l'eſpace néceſſaire pour que les gros arbres puiſſent être abattus ſans bleſſer perſonne. Ce *petit bois* doit être coupé le plus près de terre qu'il eſt poſſible, & non à trois ou quatre pieds de terre comme il arrive le plus ſouvent. La négligence à cet égard cauſe des malheurs. Quand on met à terre les gros arbres, dont on n'eſt pas toujours le maître de diriger la chûte, les Negres qui veulent s'en garantir ſe trouvent embarraſſés dans ces bouts de bois, & ſont quelquefois écraſés.

Dès que la hache a lieu, & tandis qu'elle agit d'un côté, on continue de l'autre à faire le *petit bois.* Le maître doit y être préſent, mais il ne ſe trouve gueres quand on abat le grand bois. Les Negres profitent à la vérité de ſon abſence pour ſe faire des chapeaux de paille, des *borgnes*, des *gouris*, &c. & autres uſtenſiles à leur uſage, mais on ferme les yeux ſur cet abus. Il ſeroit même imprudent au maître de vouloir ſurprendre les eſclaves ; la chûte imprévue de quelque arbre pourroit lui être funeſte ; & lorſqu'une fois par jour il y va faire ſa tournée, ſes cris répétés doivent avertir de ſuſpendre les haches. La place la plus ſûre eſt auprès de celui qui coupe. Malgré leur adreſſe, malgré l'habitude qu'ils en ont & les précautions qu'ils prennent, les Negres regardent ce travail comme dangereux ; il y en a qui, en y allant, embraſſent leurs enfans & leur diſent adieu.

Quand il ſe trouve des arbres dans la même direction, ils les entaillent de façon qu'en abattant le premier, ſa chûte fait tomber les autres. On en trouve qu'on ne peut jetter à terre qu'en faiſant autour d'eux un échafaud (appellé *boucan*) de dix à douze pieds de haut. Ce ſont ceux dont le tronc eſt porté ſur pluſieurs racines larges qui s'élevent de terre de pluſieurs pieds, & qu'on appelle *arcabas*. Tels ſont le *figuier ſauvage*, le *carapa*, le *ſipanaou*, & quelques autres bois mous. Il ne faut jamais les choiſir pour que leur chûte entraîne ceux qui ſe pourroient trouver ſur la même ligne : en cas de quelque accident qu'on ne pourroit prévoir & que pourroit occaſionner la chûte ſucceſſive de pluſieurs grands arbres, les Negres montés ſur l'échafaud auroient de la peine à ſe ſauver.

Une attention très-utile à avoir, c'eſt de ſe faire rendre compte le ſoir de l'eſpece des arbres qu'on a abattus dans le jour, & de ceux qu'on doit abattre le lendemain. On recommande alors de faire tomber avec précaution ceux qui peuvent faire des canots. Ils ſont ſujets à ſe fendre dans toute leur longueur, lorſqu'étant ſur un terrein qui va en pente, leur corps entraîné, en tombant, trop loin de ſa ſouche, éprouve un ébranlement trop violent. Un crochet trop fort qu'on y laiſſeroit produiroit le même effet.

L'abattis qu'on s'eſt propoſé de faire étant fini, on le laiſſe ſécher pendant trois ſemaines avant que d'y mettre le feu; pour cette opération, qui ne dure que quelques heures, on choiſit un jour très-chaud, qui aura été précédé de quelques beaux jours. Le ciel doit être ſans nuages. Le moindre grain de pluie pendant la nuit, la veille de l'opération, y feroit tort. Le feu ſe met le plus au vent qu'on le peut, en obſervant cependant que le vent ne ſoit pas trop fort. La flamme emportée par le courant d'air brûleroit trop ſuperficiellement. Son effet, tel qu'il ſoit, n'empêche pas qu'il ne faille *chapuſer*. C'eſt faire différens tas de petites branches éparſes çà & là, & des bouts de bois à demi-brûlés; on jette deſſus les brouſſailles que le feu a ménagées; quelques vieux eſclaves & des enfans brûlent ces tas à meſure qu'ils ſont faits. Il n'y a pas de tems à perdre pour cet ouvrage. Si les pluies ſurvenoient avant qu'il fût fini, la récolte ſeroit au moins retardée. On ne pourroit en effet dans les intervalles que laiſſent les gros arbres reſpectés par le feu & couchés par terre, planter ni les diverſes racines néceſſaires à la nourriture, ni la denrée qu'on a deſſein de cultiver. On riſqueroit que l'endroit deſtiné au mil qui doit être ſemé ſur des mottes près à près dans les lieux bas & marécageux, ne ſe trouvât plein d'eau avant que le grain germé fût ſorti de terre: en général quand la place eſt nette, il faut planter dès qu'il commence à pleuvoir de tems à autre.

Il s'agit alors de débiter dans l'abattis même les bois dont on a beſoin pour bâtir; la rareté de la pierre, du moilon & de la brique ne laiſſe point juſqu'à préſent d'autres reſſources pour ſe mettre à couvert. Dans le chapitre qui concerne les bâtimens, on trouvera le nom, la longueur, l'épaiſſeur des différentes pieces qui entrent dans la conſtruction ; & pour la qualité des bois qui conviennent à l'emploi de chacune de ces pieces, il ſera aiſé de conſulter le chapitre qui contient le catalogue alphabétique des plantes & arbres dont on fait uſage à Cayenne ; on y trouvera ce à quoi chacun peut être employé. Dès que le bois eſt débité, on fait tranſporter, ſur le lieu où l'on veut bâtir, ce qui eſt néceſſaire ; le ſurplus ſe laiſſe dans l'abattis, élevé ſur des chantiers & couvert de feuilles, à l'abri de l'humidité de la terre & de l'ardeur du ſoleil, juſqu'à ce qu'on ait préparé un endroit pour l'y faire tranſpotter & le mettre à couvert.

CHAPITRE II.

De la ſituation de la Maiſon du Maître, & de la diſpoſition des Bâtimens qui en dépendent.

La Maiſon doit être en bon air, ſans être directement oppoſée au vent regnant, ni aux pluies exceſſives de certaines ſaiſons. Un terrein, un peu exhauſſé, a ſon avantage pour l'agrément de la vue ; mais il ne doit pas être trop élevé, pour ne point fatiguer les eſclaves dans les tranſports, ni les beſtiaux dans le tirage. Un petit plateau où l'on monteroit par une pente douce & qui domineroit ſur toutes les dépendances de la maiſon doit être préféré. J'obſerverai qu'entre une ſituation plus agréable, & une autre où un emplacement plus vaſte rempliroit mieux les vues d'agrandiſſement qu'on doit avoir, il faudroit ſacrifier l'agrément à l'utilité.

Si le local qui auroit été choiſi ſe trouvoit près de marécages, il ſeroit très-imprudent de placer la maiſon de façon que le vent y portât les exhalaiſons qui ſortent de ces eaux croupies, du moins dans de certains tems. La maiſon en feroit infectée, & c'eſt ſouvent la ſource de maladies.

Tous les autres bâtimens qui regardent l'économie intérieure, ainſi que les caſes des Negres, & ceux qui concernent la manufacture à laquelle on s'adonne, doivent être ſous les yeux du Maître. Ce qui tient au ménage, comme magaſin de vivres, cuiſine, &c. doit être vu par la Maîtreſſe de l'endroit où elle travaille.

CHAPITRE III.

Des Bâtimens.

LA pierre n'eſt pas commune à Cayenne juſqu'à préſent. On y en connoît de deux ſortes, le *griſon* qui ſe taille difficilement, & dont peut-être on pourroit tirer parti en le piquant comme du grais. On en fait du moilon qui ne réſiſte pas au feu. La *roche à ravets* eſt trouée, rougeâtre, incapable de ſoutenir aucun ornement d'architecture. Elle ſert aux ouvrages ſolides, pour les entrevoux, pour les arriere-vouſſures, &c. mais les arrêtes n'en ſont jamais pures ni vives. Son meilleur uſage eſt pour des murs contre leſquels on adoſſe des cheminées; elle ſe taille facilement & réſiſte au feu.

La brique faite avec ſoin eſt aſſez bonne.

On ne connoît encore de chaux que celle qui ſe fait avec des coquilles d'huître.

Il eſt aiſé de voir par ce détail qu'on n'a gueres à Cayenne que la reſſource de bâtir avec le bois que le pays fournit abondamment.

Toutes les maiſons ſont à-peu-près ſur le même plan; très-peu ont un étage; ce ne ſont que des rez-de-chauſſée. En voici les proportions les plus ordinaires. Ce ſont trois chambres de plain-pied: celle du milieu à ſeize ou dix-huit pieds de long ; les deux des côtés ont ſeize pieds, le tout offrant une façade de quarante-huit à cinquante pieds, ſur ſeize de large, non compris les galeries autour du bâtiment, qui ſont à jour, & qui doivent être au moins de ſix à ſept pieds de large.

Avant que de tracer ſur le terrein, on l'applanit, on fait arracher les chicots qui peuvent s'y trouver. On fait enſuite des trous de quatre pieds en quatre pieds, dans leſquels on enfonce de deux pieds des poteaux appellés *fourches*, après en avoir enlevé l'écorce, & fait brûler la partie qui doit entrer en terre. Ces poteaux ont ſix à ſept pouces d'épaiſſeur, & dix pieds de longueur. Le deſſous du plancher aura ainſi huit pieds de haut, & l'entre-deux des poteaux ſera d'environ trois pieds & demi.

Sur ces poteaux on place en long des ſablieres rondes, ſi l'on veut, & de quatre pouces d'épaiſſeur, ſur leſquelles on place en travets des tirans qui font l'effet de ſolives, diſtantes l'une de l'autre d'environ deux pieds ; ils ont ſix pouces de gros & dix-huit pieds de longueur. Sur le bout des tirans on paſſe d'autres petites ſablieres qui reçoivent le bout des chevrons ; ces chevrons dépaſſent la ſabliere d'un pied, pour jettet les eaux plus loin de la muraille. Quand on veut avoir des galeries *volantes* ou autres, les tirans ont vingt-ſix à vingt-huit pieds de long : les chevrons alors ſeront plus longs, pour pouvoir être appuyés ſur une troiſieme ſabliere, chevillée ou lianée ſur le bout des tirans, dans leſquels elle entrera d'environ deux pouces pour la ſolidité. Les chevrons la dépaſſeront toujours de près d'un pied.

Les galeries dont le bord extérieur ſera ſoutenu par des poteaux de huit pieds en huit pieds, ſervent à reſpirer le frais dans les grandes chaleurs, facilitent la promenade à couvert en tems de pluie ; elles garantiſſent les murs & la maiſon de l'humidité ; & on a même encore l'attention, dans cette vue, de creuſer tout au tour de la maiſon, à quelque diſtance, des rigoles qui favoriſent l'écoulement des eaux dans la ſaiſon des pluies.

Dans le milieu des cloiſons qui ſéparent les chambres, on place, pour ſoutenir le faîtage, de grandes fourches de vingt-un pieds de long, chevillées ou lianées avec les tirans. Elles ſont élevées au-deſſus d'eux, non-ſeulement de la moitié de la largeur de la maiſon, mais encore de deux pieds & demi, c'eſt-à-dire, en tout de dix pieds & demi pour faciliter l'écoulement des eaux. Le faîtage eſt de quatre pouces comme les ſablieres. Les chevrons ont trois pouces.

Les couvertures ſe font quelquefois avec du bardeau; ce ſont des morceaux de bois débités, d'un demi-pouce d'épais, d'un pied & demi de long, & de ſept à huit de large, poſés ſur des lattes qu'on attache ſur les chevrons. Le plus ſouvent on ſe ſert de feuilles de certaines plantes qui ſeront indiquées; ſuivant leur qualité, elles s'arrangent différemment en long ou en travers. Faute de feuilles on ſe ſert de paille de cannes. La crainte du feu me feroit préférer aux pailles de canne l'*herbe à bled*, ou *la queue de biche ſavanne*, dite *yappé*. Il n'y a pas juſqu'aux bâtons de roſeaux qui ne puiſſent ſervir à cet uſage. Un habitant qui ſur ſon terrein n'a gueres de plantes ou d'arbres, dont les feuilles puiſſent remplir cet objet, eſt très à plaindre. Au défaut de bardeau, c'eſt la couverture la plus ſolide; les autres peuvent ſubſiſter une ou deux années, celle-ci dure dix à douze ans. Il eſt étonnant qu'on ne prenne pas plus de précaution pour empêcher la dégradation annuelle qui ſe fait des palmiſtes ſi utiles à cet égard. On n'héſite pas à détruire l'arbre, en le coupant uniquement pour en avoir le *chou* ou les graines.

Au moyen de planches poſées ſur les tirans, on ſe fait un grenier, auquel on laiſſe dans la couverture une ouverture du côté du vent regnant. Il eſt inutile d'en prouver l'utilité. Au défaut de planches ordinaires, on peut ſe ſervir, pour former le plancher, de larges *pineaux*, fendus en quatre. Il faut alors que les tirans ſoient plus près les uns des autres ; les pineaux pourroient fléchir dans l'intervalle des deux pieds qui ſéparent les tirans.

Quand la maiſon eſt élevée & couverte, on ſonge à en conſtruire les murailles, c'eſt-à-dire, à remplir les intervalles des poteaux. Il n'y a point ordinairement de fenêtres ; on y ſupplée en choiſiſſant de chaque côté de la maiſon l'intervalle du milieu de chaque chambre pour en faire deux portes. L'une peut ſe fermer quand l'autre reſte ouverte.

Les autres intervalles ſe garniſſent d'abord de *tançons* ou morceaux de bois très-ſec, mis en travers, gros de deux à trois pouces, amincis par les deux bouts, pour être placés dans les entailles qu'on fait aux poteaux, & plus longs d'un pouce & demi que l'intervalle même, afin de les y forcer. On en diſtribue cinq dans la hauteur à diſtances égales ; celui d'en haut doit être à trois pouces de la ſabliere, comme celui d'en bas doit être à trois pouces de terre.

L'eſpace entre les tançons ſe remplit quelquefois avec de la terre pétrie & figurée en moilons, ou en briques, que l'on poſe de même les uns ſur les autres en recouvrant les joints. Les tançons en ſont enveloppés. On unit le tout avec la main en bornéyant les poteaux ; & à meſure que la terre ſe ſeche, on a ſoin de remplir les crevaſſes. Une terre blanche, délayée dans l'eau, ſert, au défaut de chaux, à blanchir la muraille.

Quand on veut qu'elle ſoit plus ſolide, on employe des gaulettes : pour les faire on fend la tige d'un petit arbriſſeau, lequel de ſon uſage a retenu le nom de *bois à gaulettes*. On les choiſit vertes & de quatre pieds de long, pour que deux au bout l'une de l'autre faſſent la hauteur des poteaux. On les entrelace dans les tançons l'une à côté de l'autre, & alternativement dans un ſens contraire. L'un des bouts eſt arrêté ſur le tançon du milieu, & l'autre tient à la ſabliere ou à la terre. Les petits vuides qui peuvent ſe trouver entre les gaulettes ſe rempliſſent avec des petits bouts du même bois.

Le *gauletage* fini, on procéde au *bouzillage.* Pour cet effet on fait, à portée du bâtiment, un tas de terre graſſe. De l'eau qu'on verſe à meſure dans une eſpece de baſſin, donne lieu de pétrir cette terre qu'on prend à poignée & qu'on jette avec force contre les gaulettes, juſqu'à ce que le tout ſoit également enduit. On le polit avec la main, on remplit les crevaſſes, & on finit par le blanchir, quand le tout eſt parfaitement ſec.

Aux proportions près, tous les bâtimens dépendans de la maiſon ſe font de la même maniere. Le nombre en peut varier, ſelon le plus ou le moins de beſoin qu'on en a. Mais il en eſt d'indiſpenſables, tels que les caſes pour les Negres, le magaſin à vivres, la cuiſine, &c.

Les caſes à Negres ont communément, y compris les deux ſéparations qu'on y obſerve, trente-ſix pieds de long ſur douze de large. Chaque Negre a ſa caſe particuliere, ſoit pour lui, ſa femme & ſes enfans, ſoit pour lui ſeul. On les place ſouvent au haſard, & il en peut réſulter de grands inconvéniens. Le mieux ſeroit qu'elles fuſſent vues de la maiſon du Maître, rangées ſur deux lignes, avec un eſpace d'environ vingt pieds entre chacune, ſans permettre qu'il y eût plus d'une porte, & autrement que ſur le devant. Cet eſpace de vingt pieds empêche que ſi le feu prenoit à une caſe, il ne ſe communique aux autres ; & de plus il leur eſt néceſſaire pour planter quelques arbres utiles, des pois, du tabac, &c.

Le *magaſin à vivres* du Maître doit tenir à la maiſon. A côté du magaſin il faut placer la *cuiſine ;* elle en ſera ſéparée par un mur de *roche à ravets*, auquel on adoſſera une cheminée conſtruite en briques. Dans l'endroit où eſt le feu, on met une plaque, qui, communiquant de la chaleur au magaſin, y garantit les vivres de l'humidité. Il faut obſerver en général que tous les bâtimens où on eſt obligé d'allumer du feu ſoient toujours ſous le vent des autres, comme la *caſe à caſſave*, la *buanderie*, &c. Tous encore doivent avoir une galerie en avant, telle petite qu'elle ſoit, tant pour les préſerver de l'humidité, que pour que la Maîtreſſe, du lieu où elle eſt, puiſſe y avoir l'œil. Si le terrein ne permet pas que ces bâtimens ſoient tous ſur la même ligne, leur poſition en tour d'équerre doit être préférée comme la plus avantageuſe.

Il ne faut pas oublier d'avoir une caſe qui ſerve d'hôpital pour les Negres ſérieuſement malades. Il leur faut un endroit ſéparé où ils puiſſent être ſoignés. Dans la galerie qui ſera en avant de cette caſe, on fera bien de placer un madrier, ſur lequel les Negres infirmes ou convaleſcens puiſſent s'aſſeoir; on jugera plus aiſément de leur état ou du genre de travail auquel on peut les occuper pendant leur convaleſcence, & proportionnément à leurs forces.

On mettra au vent les caſes deſtinées aux manufactures & aux denrées. Le détail qui les concerne & la façon de les conſtruire, ſe trouveront à l'article de chaque manufacture.

CHAPITRE IV.

De la Nourriture.

Je ne parlerai que de ce que le pays peut fournir pour la nourriture des habitans ſans ſecours étrangers. La farine, le vin & le bœuf ſont apportés à Cayenne par des navires.

Les vivres qu'il eſt le plus facile de ſe procurer en peu de tems ſont les racines, comme les *Ignames*, les *Patates*, la *Tayove*, ou les choux caraïbes, le *Magnoc*

& le *Camagnoc* ; le *Mil*, le *Ris*, les *Herbes* & les *Légumes*, dont il y en a de naturels aupays, d'autres qui y ſont naturaliſés.

Les fruits de plantes & d'arbres y ſont abondans.

Les animaux domeſtiques qu'on peut élever dans une baſſe-cour & dans les ſavannes, ſont une reſſource indépendante de celle qu'offrent la chaſſe & la pêche.

Le pays offre encore des moyens pour apprêter & aſſaiſonner les mets ; & l'on peut s'y procurer des boiſſons plus ou moins agréables, mais du moins toujours utiles, tant aux habitans qu'aux negres.

Je dois prévenir qu'en détaillant chacun de ces articles, j'ai cru, pour éviter les répétitions, ne devoir qu'indiquer, par rapport aux plantes, l'uſage dont elles ſont pour la nourriture. Leurs différentes préparations ſe trouveront à l'article de ces plantes, dans le catalogue général & alphabétique des herbes, plantes, arbriſſeaux & arbres dont on tire parti à Cayenne, relativement à divers objets.

ARTICLE PREMIER.

Racines.

IGNAMES. Il y en a pluſieurs ſortes qui ſont bonnes à manger ſix mois après qu'elles ont été plantées. Elles s'apprêtent de différentes manieres. On les mange rôties ou bouillies ; on en fait du *langou* ; elles ſervent même de pain aux Negres.

PATATES. C'eſt la pomme de terre de l'Amérique. Toutes les variétés ont aux Iſles une dénomination particuliere : on les recueille au bout de quatre mois. Les François les préferent à la châtaigne, dont elles ont le goût.

TAYOVE. Nom corrompu du mot indien *taya*. Cette plante eſt connue dans les Iſles ſous le nom de *chou caraïbe*. Les feuilles ſe mangent dans la ſoupe : la racine eſt la meilleure de toutes & la plus nourriſſante. On en fait, pour ainſi dire, trois récoltes dans l'année.

MAGNOC. C'eſt un arbriſſeau dont on connoît à Cayenne trois eſpeces. Le *maillé*, dont la racine eſt bonne à arracher au bout de neuf mois; le *rouge*, qui a plus de goût, & dont la racine doit reſter un an en terre; & le *baccoua*, qui n'eſt en uſage que chez les ſeuls Indiens.

Ces racines ne ſe mangent point, on eſt obligé de les mettre en preſſe & de les écraſer pour en exprimer le jus qui eſt un poiſon. La farine qui reſte eſt de la plus grande reſſource. Par des opérations qui ſeront décrites en leur lieu, on en fait ou du *couac*, que les Indiens préferent, & qui eſt connu à la Martinique ſous le nom de ſimple farine de *magnoc*, ou de la *caſſave*. La caſſave eſt le pain des Negres, & les François s'en accommodent parfaitement.

Quoique l'eau de magnoc ſoit dangereuſe, elle n'eſt pas entierement inutile. En la laiſſant repoſer, on trouve au fond du vaſe un marc appellé *cipipa*, qui fait des petites caſſaves très-délicates, & qu'on employe pour faire des maſſepains.

L'eau qui ſurnage ce marc, mêlée avec de l'eau ſimple de magnoc, toutes deux dangereuſes, entrent dans la compoſition d'une eſpece de moutarde appellée *cabiou*, à laquelle les Indiens ajoutent force ſel & du piment.

Le *LANGOU* eſt une nourriture ſaine & légere, préparée avec de l'*igname* ou avec de la *caſſave*, qui d'abord eſt trempée dans de l'eau froide, & jettée enſuite dans de l'eau bouillante. Cette pâte eſt la nourriture la plus ordinaire des Negres.

Le *MATÉTÉ*, qu'on fait également avec de l'*ouangle*, avec du *mil*, avec de la *caſſave*, ſoit de magnoc, ſoit de camagnoc, demande, à peu de différence près, la même préparation que le *langou*; on y ajoute du ſyrop, & c'eſt la nourriture des Negres dans leurs maladies.

CAMAGNOC. C'eſt une eſpece de magnoc, dont la racine ſe mange ſans danger, rôtie ou bouillie. On le travaille comme le magnoc; l'eau qu'on en exprime n'eſt nullement dangereuſe. Sa farine a plus de goût que celle du magnoc, mais l'arbriſſeau donne une moins grande quantité de racines.

ARTICLE II.

Herbes & Légumes.

MIL. Bled d'Inde ou bled de Turquie. Si on le plante dans le tems convenable & avec les précautions néceſſaires, la récolte ſera abondante au bout de deux ou trois mois. Les ſinges quelquefois y font grand tort quand on n'a pas le ſoin de les chaſſer. Les Caraïbes & les Créoles le mangent rôti ſur des charbons; aux Iſles on mêle quelquefois ſa farine avec celle de froment, & on en fait d'aſſez bon pain. On en fait en Guyenne avec du mil ſeul, & les payſans qui s'en nourriſſent s'en trouvent bien.

Les autres préparations du mil ſont le *matété*, le *langou* déja décrit, ainſi que d'autres eſpeces de *langou* qu'on appelle *loconon* & *brin*. Elles ſont plus à l'uſage des Negres; mais c'eſt toujours un grand avantage pour un habitant de trouver dans le pays de quoi nourrir ceux dont il a un beſoin indiſpenſable pour faire valoir ſon habitation. Cette réflexion doit avoir ſon application pour toutes les autres reſſources qu'offre le pays, & auxquelles les François auroient peine à ſe prêter pour eux-mêmes. On fait auſſi avec le mil des galettes, ou de petites caſſaves.

RIS. Son utilité eſt connue. On ſait qu'il eſt très-ſain & nourriſſant. Je n'ai rien à ajouter, ſi ce n'eſt que ſa culture eſt facile.

CALALOU ou *CAROULOU*, le Gombo. Cette plante eſt eſſentielle aux Blancs comme aux Negres. Son fruit haché

haché avec quelques feuilles de tayove par exemple, ou les feuilles naiſſantes de la plante même, & cuit avec du lard ou du poiſſon boucané, eſt le premier mets qu'on préſente aux perſonnes les plus diſtinguées. Son fruit jeune ſe mange en ſalade.

Feuilles de *Tayove*. Elles ſont très-bonnes dans la ſoupe : elles entrent dans le *Calalou*, comme on l'a vu.

Feuilles de magnoc.

Epinars. Nom que l'on a donné à une plante qui pouſſe au premier grain dans un abatti neuf. On l'apprête comme des épinars. Elle eſt très-commune, vient fort vîte, eſt très-néceſſaire aux Negres, & agréable aux Blancs.

Mignonette. On la mange en ſalade.

Oseille *de Guinée*. On en fait le même uſage que de l'oſeille en Europe, & de plus des confitures.

Ouangle, *Seſame*. Les Negres n'ont garde d'en négliger la culture : la graine ſe recueille au bout de deux mois. Ils en font du *matele*. Cette graine réduite en pâte, ſe mange avec du piment & du ſel, ou avec du ſucre.

Comcombre. Que les Portugais cultivent à Para, & qui vient facilement à Cayenne.

Pois. Il y en a de blancs, de noirs, de rouges, des pois de ſept ans, des pois d'Angole ou de Congo, qu'on met dans le potage, & qu'on accommode de différentes manieres.

Les herbes & légumes qu'on a pu naturaliſer dans le pays, ſont les *choux*, la *ciboule*, le *perſil*, le *celeri*, les *navets*, les *raves*, ainſi que beaucoup d'autres.

Les citrouilles, les potirons, les concombres y ont un goût exquis. Les melons y ſont très-bons; avec un peu de ſoin on en pourroit avoir toute l'année. L'artichaut n'y vient pas, il ne pouſſe qu'en feuilles. Je ne ſais pourquoi on ne réuſſiroit pas à y avoir des fraiſes. Il y en a une eſpece qui eſt particuliere au chili, &

on en éleve à la Martinique. On pourroit ſurement augmenter les richeſſes en ce genre.

Je n'aurai pas de peine à perſuader qu'il ſeroit très-avantageux à un habitant d'avoir un endroit où il pût former un potager. Que d'agrémens & d'utilité n'en retireroit-il pas ! Mais je dois avertir que les grandes pluies peuvent lui faire perdre le fruit de ſes ſoins, s'il ne prend des précautions. Ces pluies ſont plus nuiſibles aux herbages que les chaleurs de l'été. La chaleur ſe tempere par des arroſemens, les grandes averſes continues pourriſſent tout.

Pour prévenir cet inconvénient, il faut, 1°. que le ſol du jardin ſoit plus élevé que le terrein qui l'environne, quand on ſeroit obligé de creuſer un puits au milieu pour avoir l'eau dont on peut avoir beſoin. 2°. Que chaque carreau ou plate-bande ſoit d'un pied plus haut que le ſol du jardin. 3°. Que chaque carreau ſoit encore entouré de bandes de *Balatas* de deux pieds de haut, dont un pied entrera en terre, & inclinées un peu en dedans du carreau. On ajoutera ſur les côtés & au milieu des piquets du même bois, pour y attacher les barres qui lieront le tout enſemble, pour porter un treillage de *Baches*. On jette deſſus quelques feuilles de *Baroulou*; c'eſt le moyen d'empêcher les pluies de coucher par terre & de pourrir les plantes pendant l'hiver, & le ſoleil de les brûler pendant l'été.

Indépendamment de ces précautions, un foſſé de deux pieds de profondeur ſur quatre de large au moins, doit être creuſé autour du jardin, pour donner aux eaux la facilité de s'écouler. C'eſt auſſi un obſtacle à oppoſer aux fourmis, qui dans une nuit peuvent, en quelque ſorte, détruire un jardin. Elles ſont ſur-tout à craindre pendant l'été. Quand on les voit s'acheminer vers le potager, il faut envoyer un vieux Negre pour les piler & les brûler. Le ſeul moyen de les faire renoncer à leur entrepriſe, eſt de les inquiéter, ſi on ne peut les détruire.

Il eſt ſi facile, quand on a un jardin potager, d'y réunir ſans frais les fleurs du pays, que cet agrément n'eſt pas à négliger. J'ai fait tranſporter dans le mien pluſieurs eſpeces d'oignons ſauvages dont les fleurs qui ont du rapport à la tulipe, s'épanouiſſent dans les plus fortes chaleurs ſans avoir beſoin d'être arroſées. Les cabinets ou tonelles qui peuvent ſervir d'abri contre le ſoleil y ſont couverts de plantes ſarmenteuſes dont les fleurs enchantent par l'odeur, par la forme, par la variété des couleurs. Depuis 1753 on a des roſes à Cayenne ; mais elles ne paroiſſent ſouvent qu'autant qu'on frappe le roſier juſqu'à l'excoriation. L'œillet y vient à merveille, mais il a peu d'odeur.

ARTICLE III.

Des Fruits.

Il n'y a Cayenne d'arbres fruitiers d'Europe que des grenadiers qui viennent aſſez beaux, des figuiers qui réuſſiſſent à merveille, & du raiſin qui ne mûrit ni également ni parfaitement. Sur la même grappe, il y a des grains verds, des grains mûrs & des grains pourris. Mais les plantes & les arbres du pays fourniſſent aſſez de fruits bons à manger pour dédommager de ceux qui manquent.

ANANAS. Il eſt inutile de le faire connoître & de prouver l'agrement & l'utilité qu'on en retire.

BANANIER *à fruit plus long.* C'eſt une nourriture excellente, c'eſt la viande des Negres, comme la caſſave eſt leur pain. Il y en a pluſieurs eſpeces ou variétés plus ou moins groſſes, & qui rapportent plus ou moins. On les mange ſur le gril, au vin, à l'eau & au ſel, &c. Les habitans de la Grenade en font une eſpece de pain, fort en uſage autrefois dans cette Iſle.

BANANIER *à fruit plus court.* Bacobe, ou figue bacobe. On veut que ſon fruit ſoit plus délicat. On le mange cru, ou ſur le gril, ou cuit au four. Un ſeul coup de ſabre l'abat, quelque gros qu'il ſoit.

PISTACHE. C'eſt le fruit d'une herbe rampante; il ſe mange au deſſert, ou cru, ou paſſé au four.

ORANGER, CITRONNIER.

C'eſt ici le lieu de rendre compte d'une expérience qui m'a réuſſi, & que j'ai répétée pluſieurs fois au ſujet d'orangers & d'arbres fruitiers que j'ai fait tranſporter d'un endroit aſſez éloigné & replanter avec ſuccès. Deux ou trois mois après ils étoient couverts de feuilles. Je vais indiquer les précautions que j'ai priſes pour réuſſir.

J'ai fait cette opération au decours ou au renouvellement de la lune; avant que d'enlever l'arbre, je marquois d'un coup de ſerpe le côté expoſé au vent regnant; je faiſois enſuite une fouille très-large autour de l'arbre pour couper aiſément les groſſes racines & ménager les petites qui forment le chevelu. Je tâchois enſuite d'enlever l'arbre en motte, ce qui eſt aſſez facile quand il n'a point de pivot; car lorſqu'il faut couper le pivot le ſuccès eſt douteux; dès que l'arbre eſt arraché, on ôte toutes les branches, à la réſerve de deux ou trois petites, auxquelles on laiſſe quelques petites feuilles pour s'aſſurer de la repriſe de l'arbre. Ces feuilles ne ſe flétriſſent même pas quand on doit réuſſir.

Pour le replanter il ne faut pas que ce ſoit par un tems pluvieux ou par un ſoleil trop ardent, mais par un tems ſombre & brumeux. On met au fond du trou où il doit être placé un lit de fumier; on conſulte la marque faite au tronc de l'arbre pour la préſenter au même air de vent. On fait pancher un peu l'arbre de ce côté; on l'enterre d'un pied & demi plus qu'il ne l'étoit, ſans laiſſer de vuide entre les racines. La terre qu'on jette deſſus doit être preſſée exactement, mais peu à peu; enfin avec un bois fourchu on étaye ſous le vent une des branches qu'on a laiſſées.

Les arbres fruitiers connus ſont le ſapotiller, l'avocat, l'abricotier, le poirier, le ceriſier, deux eſpeces; le ſaouari, le coupi, le balatas, le goyavier, pluſieurs eſpeces; le papayer, le jaune-d'œuf, le coroſolier, le pomme de canelle, &c.

Les palmiers, ſavoir le cocotier, le palipou.

Les palmiſtes ou choux palmiſtes, tels que l'aouara, le canmouri, le maripa, le mocaya ou montcaya.

Conſultez l'article de chacun de ces arbres dans le catalogue général des plantes, bois & arbres d'uſage à Cayenne. (Chapitre X).

Je ne puis me diſpenſer d'ajouter ici une réflexion ſur l'habitude où l'on eſt de planter au haſard des arbres fruitiers. Rien de ſi aiſé que de ſe ménager des avenues ou des allées qui joindroient l'utilité à l'agrément. L'eſpace qu'on laiſſeroit pour chaque allée ſeroit proportionné à celui qu'il faut pour la crue parfaite de l'arbre, ainſi que la diſtance de l'un à l'autre ſur la même ligne.

La forme des arbres, leur port, leur élévation décideront de l'arrangement qu'on doit leur donner. Ceux qui ſont mal faits ou trop petits, trouveront place hors rang & dans une eſpece de verger.

Ces palmiſtes ſi utiles d'ailleurs, tant par l'huile qu'on tire de quelques-uns, que par leurs feuilles ſi néceſſaires pour les couvertures, portent au haut de leur tige ce qu'on appelle en Amérique un chou qui eſt bon à manger: pour avoir le chou il faut abattre l'arbre; l'avantage d'un moment ôte pour l'avenir des reſſources très-eſſentielles. Cette dégradation alloit juſqu'à couper l'arbre uniquement pour avoir les feuilles dont on avoit beſoin. Quelle perte! La plûpart renouvellent de feuilles tous les ans. J'ai mis en uſage un moyen pour couper les feuilles ſans détruire le palmiſte; rien de ſi aiſé quand il n'eſt pas abſolument aſſez haut pour empêcher la force & le jeu d'une ſerpette emmanchée dans une gaulette; autrement on ſe ſert, ou d'une chevre triangulaire, ou en prenant, à la maniere indienne, des liens pour aſſurer les pieds, afin d'embraſſer le corps de l'arbre.

ARTICLE IV.

Animaux domeſtiques qui peuvent s'élever à Cayenne dans une baſſe-cour.

On trouve de la volaille à acheter à Cayenne ; les Negres en élevent & en fourniſſent la Ville.

Une poule coûte vingt ſols, un chapon quarante, une poule pondante, dite *Maman*, coûte vingt-quatre ſols ; la douzaine d'œufs autant. Le canard coûte trois livres, & la canne deux livres ; le dindon coûte ſix livres, la dinde quatre livres ; la pintade ne vaut que deux livres, &c.

Il ſeroit plus avantageux à un habitant d'avoir une baſſe-cour ſur ſon habitation : l'utilité en eſt d'autant plus grande dans la ſaiſon des pluies, que la chaſſe & la pêche ſont moins abondantes. Le détail en regarde particulierement la Maîtreſſe.

L'expoſition & la conſtruction d'un poulaillier demandent des attentions. La forme ronde en pain de ſucre eſt la plus avantageuſe, en ce qu'elle donne moins de priſe au vent. Entre chaque poteau on fait entrer des tançons à force, & ſur les tançons on entrelace très-ſerré & très-près des gaulettes. On ne bouſille en bas qu'un pied & demi de terre ſur la jonction des gaulettes & tout en haut. Par ce moyen le poulaillier eſt comme à jour ; il y entre beaucoup d'air & de fraîcheur. En dedans il doit y avoir une eſpece de petit poulaillier ſéparé, dans lequel on jette la volaille qu'on traite avec les Negres ou avec les Indiens, ſoit qu'on la deſtine à être mangée, ſoit qu'on veuille renouveller ou augmenter celle qu'on a. Au devant du poulaillier il doit y avoir une galerie large & baſſe, pour que la petite volaille puiſſe à l'abri du vent s'y promener à l'aiſe & ſans crainte. Quand elle y eſt expoſée, on court riſque qu'il ne porte dans leurs yeux de petits grains de ſable qui l'aveuglent & la font périr.

Le poulaillier doit encore être clos avec la plus grande exactitude, pour prévenir les ravages qu'y feroient les rats de terre & d'autres quadrupedes. Des trappes & des piéges en garantiſſent. Les oiſeaux de proie, *Conabiby*, *Pagari*, & une eſpece de petite *Aigle rouge*, font auſſi une guerre continuelle, ſur tout à la petite volaille. On ne s'en débarraſſe qu'à coups de fuſil. La volaille eſt encore ſujette au pian, qui ſe paſſe quelquefois, mais qui ne laiſſe pas d'en détruire. Juſqu'à préſent on n'y connoît point de remede.

Il me reſte à indiquer les ſoins particuliers que demande chaque eſpece de volaille.

Les poules doivent être ſeules dans des paniers où elles couvent. Ces paniers ſont attachés au milieu du panneau, entre la ſabliere d'en bas & la terre. Pour qu'elles puiſſent pondre tous les jours, on a de grands paniers aux deux coins du poulaillier, éloignés des gaulettes qu'on a ſoin de mettre en dedans par étages, pour donner aux poules la facilité de jucher. On a ſoin de leur donner de l'eau. En général les poules donnent beaucoup d'œufs, & les poulets réuſſiſſent fort bien.

Les dindons s'élevent difficilement dans de certains quartiers. Ils ſont ſujets à la goutte qui les empêche de profiter. Pour la prévenir on les met dans des paniers remplis de foin.

La pintade eſt moins commune. On néglige d'en élever, parce qu'il lui faut un endroit particulier, d'autant qu'elle nuit aux autres volailles, & que d'ailleurs le déſagrément de ſes cris continuels obligeroit à la releguer loin de la maiſon.

Le canard de Cayenne eſt meilleur & plus gros que celui d'Europe : les petits demandent beaucoup de ſoins pendant les premiers mois. Les cannes pondent pendant l'hiver ; les grandes pluies leur ſont contraires. Il faut que le canard ſoit vieux, au lieu qu'il faut que le coq ſoit jeune, ſi l'on veut que la volaille proſpere.

Le canard ſauvage eſt monſtrueux. Il a la chair moins compacte ; il s'éleve avec des canards domeſtiques, & il en naît des petits dont le goût tient des deux.

Les pigeons ſont auſſi d'un rapport très-conſidérable, pourvu qu'on les mette à l'abri des rats ; il ſuffit que le colombier ſoit élevé ſur des poteaux, auxquels on attache des godets renverſés qui empêchent les rats d'y monter.

Il eſt aiſé auſſi de nourrir des lapins, mais dans des tonneaux.

ARTICLE V.

Animaux domeſtiques & utiles qui s'élevent & peuvent ſe multiplier dans les ſavannes.

Les ſavannes ſont des prairies naturelles, plus ou moins bonnes, ſuivant la qualité de l'herbe qui y domine.

Avant que de ſe décider ſur telle ou telle ſavanne, il faut d'abord examiner ſi dans les environs il y a quelque riviere ou des trous qui ſoient toujours remplis d'eau ; à la fin de l'été on les fera fouiller, pour s'aſſurer de leur profondeur & de la quantité d'eau qu'ils contiennent. Si l'herbe y eſt verte, ſi elle a du corps ſans être extrêmement longue, on s'en contentera juſqu'à ce qu'on ait aſſez de forces pour y planter du chiendent. La ſavanne la plus étendue, mais qui ne ſeroit remplie que de mauvaiſes herbes, telles que l'*herbe à bled*, le queue de biche ſavanne ou *yappe*, devroit être abandonnée, ou labourée pluſieurs fois. Le bétail qu'on y éleveroit maigriroit, ſeroit moins fécond & moins bon à manger.

D'après ces obſervations, qui déterminent ſur le choix de la ſavanne, on commence à faire conſtruire un *Carbet* ou *Ajoupa*, pour que les beſtiaux puiſſent être à l'abri du vent & des grains de pluie. Il faudra en même tems faire un petit parc entouré de boutures de médecinier, qu'on attachera avec des lianes ſur des gaulettes fichées en terre, juſqu'à ce que le médecinier ait pris racine. Tous les ſoirs on y fera entrer ſes beſtiaux. Cette précaution les empêche d'être ſauvages, les met à l'abri des tigres, & raſſure ſur le tort que les beſtiaux en liberté pourroient faire aux voiſins.

Ce devroit être une convention entre tous les habitans d'enfermer le ſoir leurs beſtiaux pour l'intérêt commun de la Colonie. On ne peut imaginer le tort qu'ils peuvent faire. Sont-ils dans un champ de rocou, ils ſe frottent à tous les arbres, les ébranlent, ſur-tout quand ils ſont jeunes, & en font tomber les fleurs ; ſi c'eſt un champ rempli de bananes, de calebaſſiers, pour leſquels ces animaux ont un goût décidé, tout ſe trouve détruit en peu de tems.

L'ajoupa fini (qui ne doit ſubſiſter qu'en attendant un établiſſement plus ſolide) & le parc conſtruit, l'habitant jettera dans ſa ſavanne une couple de geniſſes & un bouvard, ſi ſes facultés le lui permettent, ou en ſociété avec un autre, à moitié de profit.

Les Cabrites proſperent ſi bien à Cayenne, ainſi que les moutons, qu'il y joindra une douzaine de l'une & l'autre eſpece. Mais il ne paſſera jamais le nombre de cinquante de chacune. J'ai remarqué, ainſi que bien d'autres, qu'en plus grande quantité ils dépériſſent à vue d'œil, au lieu qu'en ſe bornant à ce nombre, il n'y aura pas de ſemaine qu'il n'en puiſſe manger.

Le cochon eſt la meilleure reſſource ſans contredit, mais il cauſe à lui ſeul plus de dégâts que tous les autres beſtiaux réunis. Il faut pourtant en avoir toujours un à l'engrais, un autre mâle pour perpétuer l'eſpece, & qu'on coupe enſuite pour le mettre à l'engrais quand on tue celui qui y eſt.

En général les beſtiaux ſont plus gras & ont meilleur goût quand ils vivent ſur le bord de la mer. Les bêtes à cornes & les chevaux ſont moins attaqués de la maladie des barbes. Le ſable que la mer a couvert & qu'ils lechent peut y contribuer.

Les cabrits y réuſſiſſent très bien, les jeunes ſont auſſi délicats que l'agneau.

Les moutons multiplient beaucoup. La bergerie doit être faite de maniere qu'il y entre de l'air, ainſi qu'on l'a obſervé par rapport au poulaillier.

Si on vouloit deſtiner un nombre d'hommes ſuffiſant pour garder des troupeaux de cochons, ce ſeroit un grand avantage pour la Colonie.

Le lait des vaches eſt bon, mais elles en donnent moins que celles d'Europe; on en fait des fromages que l'on pourroit perfectionner.

Les bœufs, ſi utiles pour la nourriture & pour le charroi, pourroient être encore plus communs. Il ne ſeroit pas même difficile d'avoir une boucherie ouverte à Cayenne; mais on n'y en trouve que quand les ſucriers en fourniſſent. Le bœuf ſe vend ſept à huit ſols la livre; le taureau & la vache ſix à ſept ſols; le mouton, le veau, le cochon & la biche dix ſols. C'eſt le Procureur du Roi qui en fait le prix.

Une réflexion que je ne puis me refuſer, c'eſt que quand le bœuf deviendroit beaucoup plus commun, il faudroit bien ſe donner de garde d'accoutumer les Negres à cette nourriture, qui les rendroit plus difficiles ſur celle dont ils ſe contentent. Si un ſucrier perd un bœuf, ſoit qu'il ait été mordu par un ſerpent, ou tué par des tigres, ou empoiſonné par une eſpece de petite grenouille verte qui vit ſur l'herbe & qu'il avale quelquefois, il doit plutôt l'enterrer que le diſtribuer à ſes Negres; le gardien du troupeau qui laiſſeroit embourber un bœuf de façon à ne pouvoir plus rendre de ſervice, mérite d'être puni très-ſévérement. Les Negres ne ſe feroient point ſcrupule d'eſtropier un bœuf qu'ils ſeroient ſûrs de manger.

ARTICLE VI.

Animaux du pays qui ſervent à la nourriture des habitans, & qu'ils peuvent ſe procurer par le moyen de la chaſſe ou par le moyen de la pêche.

§. I.

De la Chaſſe.

Les Blancs chaſſent au fuſil, ou avec des chiens courans bien dreſſés & uniques en ce genre. Les chaſſeurs negres vont communément ſans fuſil; mais avec des chiens qu'on appelle *chiens à trous*, à cauſe du gibier qui terre dans des trous, & que ces chiens ont l'art de découvrir. Une ſerpe ſuffit au Negre pour fouiller dans l'endroit où eſt l'animal qu'il veut prendre.

Les quadrupedes ſont l'*Agouti*, le *Pac*, le *Tatou*, le *Cabaſſou*, le *Quachi* ou *Couachi*, la *Biche*, le *Cerf*, le *Manipouri* & le *Cabiai*. Ces deux derniers ſont amphibies, & on ne les tue que par haſard.

Les *ſinges*, tels que le makaque ſimple, le cornu, le ſapajou, le tamarin, le ſinge de nuit, le ſinge rouge, l'alouata ou couata.

Les *tortues* de terre, dont il y a dix à douze eſpeces.

Les tortues de mer mâle & femelle, que l'on guette la nuit ſur le rivage pour les retourner ſur le dos.

La tortue caouane, qu'on prend plutôt pour en tirer l'huile, quoique les Negres en mangent.

Enfin des tortues de ſavannes, que les Indiens apportent d'Oyapock.

Le peu de remarques que j'ajouterai ſur ces animaux ne contentera pas un Naturaliſte, mais pourra ſuffire à un habitant.

L'AGOUTI eſt le lapin d'Amérique. Il eſt gros comme un chat tirant ſur le roux. Il s'apprivoiſe. Sa femelle rapporte cinq à ſix petits au commencement du beau tems. Les chiens les prennent à la courſe dans les endroits découverts. On les fait tomber dans des trappes; on en tue auſſi beaucoup à l'affut. Les graines de l'arbre qui porte le nom d'agouti leur ſervent de nourriture; ils lui préferent la graine de *maripa*. Quand le *canmoun* eſt en fruit, ſi on ne trouve pas d'agoutis au pied, le chaſſeur les ſiffle, ils accourent, & il eſt facile de les tuer.

Le PACK eſt gros comme un cochon de lait; il y en a de blancs marqués de noir, d'autres mouchetés ſous le ventre. Sa chair eſt entrelardée, appetiſſante, mais raſſaſiante. Il plonge & reſte dans l'eau pluſieurs heures. Il eſt difficile à chaſſer pendant l'hiver; les grandes eaux lui ſont favorables. Il porte au commencement des pluies. Il faut des chiens dreſſés pour le prendre. Il ſe cache en terre, mais peu profondément; de ſorte que ſouvent les chaſſeurs en marchant enfoncent dans l'endroit où il eſt caché, & le font partir. Il y a trois iſſues en triangle dans la retraite qu'il ſe fait. Il les recouvre de feuilles ſeches, qui font croire au chaſſeur que c'eſt un ancien trou abandonné; quand on veut le prendre en vie, on bouche deux iſſues, & on fouille la troiſieme.

Le TATOU eſt couvert d'une écaille qui lui forme une eſpece de cuiraſſe, qui eſt pliante & ſe prête à tous ſes mouvemens. Il terre très-promptement; il ne marche jamais que la nuit; il vit de vers le long des rigoles. Il fait ſes petits au commencement de Juin: la portée eſt de quatre; en le fouillant on court riſque de le voir s'échapper. Une journée ne ſuffit quelquefois pas pour le joindre.

Le TATOU-CABASSOU eſt plus gros du double. Il terre ſur les mornes & craint l'eau. Il vit auſſi de vers; il eſt moins bon que le tatou, & il ſent le muſc. Il y a du riſque à le fouiller; mais comme il n'a qu'un trou, on fait du feu deſſus pour que la fumée l'étouffe. On en eſt aſſuré quand il ceſſe de faire du bruit. On le fouille alors ſans rien craindre.

Le Couahci ou le Coati a le muſeau étroit & long comme un grouin de cochon ; ſa mâchoire ſupérieure avance plus que l'inférieure d'un pouce & demi. La couleur de cet animal eſt brune ; il eſt auſſi fin que le renard : c'eſt le deſtructeur des chiens qu'on employe à cette chaſſe, & pour laquelle il faut qu'ils ſoient courageux. Sa dent eſt venimeuſe. On ne peut l'avoir qu'en le tuant à coups de fuſil ; il faut même ne le tirer que quand il fuit, & non quand il eſt arrêté. Sa chair eſt aſſez bonne.

La Biche & le Cerf. On appelle indifféremment dans le pays du nom de biche le mâle & la femelle, la biche & le cerf. La biche ne differe de celle de France que par ſa groſſeur, le cerf par la petiteſſe de ſon bois. Mais ils ne ſont pas auſſi agiles. Un chien ordinaire lance une biche en plaine. Quand cet animal eſt pourſuivi dans les bois, il écume ſi fort que les chiens ne le quittent plus. On en tue beaucoup à l'affut dans les magnocs, dont ils aiment la jeune feuille. La viande en eſt fort bonne & délicate.

On mange généralement à Cayenne tous les *ſinges*. Les plus communs ſont le ſinge makaque ſimple ; c'eſt celui qui s'apprivoiſe le plus aiſément. Quelques habitans le mangent, malgré ſa chair filandreuſe. Le cornu, le ſapajou, (akarima) dont la tête eſt petite & la couleur olivâtre clair. Le tamarin, qui eſt très - petit & a des oreilles d'éléphant. Le ſinge de nuit, le ſinge rouge *couata*. On dit que ce dernier fait une ſoupe excellente, & qu'il eſt parfait en civet ; mais c'eſt le ſeul dont je n'aye pu me réſoudre à manger. Je n'ai pu vaincre cette foibleſſe dans les plus grandes néceſſités où je me ſuis trouvé au milieu des bois ; & cette foibleſſe n'a d'autre principe que le hideux de ſa figure. Son poil eſt noir, long & ſemé fort clair, celui de la tête menace le ciel, & entoure, en forme de rayons, un viſage long, large par le haut, étroit par le bas, dont le fond eſt ſang-de-bœuf clair. Il a le nez fort écraſé, l'œil rouge

& la prunelle noire, un col noir & alongé, preſque ſans poil, eſt placé ſur des épaules étroites; ſon corps mince ſe termine tout-à-coup par un ventre auſſi gros que celui d'un chien noyé: le tout monté ſur deux longues cuiſſes où l'on ne voit qu'un os d'où part une main décharnée; chaque doigt eſt auſſi long que la moitié de la jambe.

Les TORTUES. Il y a dix à douze eſpeces différentes de tortues de terre. Le haſard ſeul en fait la chaſſe. Les Indiens apportent d'Oyapock, à la fin de la belle ſaiſon, des tortues de ſavannes, qui ſont très-bonnes, & plus ou moins cheres, ſuivant le plus ou le moins qu'ils en apportent.

Celles de mer qui montent ſur le bord des anſes de la mer, & communément ſur celles de Senamary, ont quatre pieds de la tête à la queue. Les Indiens font exactement la ſentinelle pendant la nuit pour les retourner ſur le dos, quand elles cherchent le frais ſur le ſable; elles viennent y faire leur ponte, qu'elles recouvrent avec ſoin de menu ſable. On retourne peu de *carrets* ou de mâles de tortue, dont l'écaille, comme on le ſait, eſt bien plus eſtimée.

La tortue CAOUANE ſe pêche aſſez communément ſur les anſes de Korou & de Senamary. La bonne tortue ne monte preſque jamais dans les endroits habités par la caouane. Il faut que les Negres ſoient bien affamés pour en manger; elle ne ſert qu'à faire de l'huile qu'ils vendent un écu le pot. C'eſt en Mars & en Avril qu'on la pêche aux grands iſlets de Cayenne, avec des folles, ainſi que l'*eſpadon*, poiſſon dont on tire auſſi de l'huile.

Les gros oiſeaux ne ſont pas faciles à rencontrer. Entre les petits il y en a tels, dont même une aſſez grande quantité ne payeroit pas la journée d'un Negre.

Les *Ocos* ou *Hocos*, eſpece de dindes de bois, à qui on a probablement donné ce nom, parce qu'ils ſemblent exprimer par leurs cris les deux ſyllabes de leur nom, ont la tête ſurmontée d'une hupe, compoſée de pluſieurs plumes comme étagées, qui a quelquefois plus de trois pouces de hauteur; ces plumes ſont blanches, mais noires à l'extrêmité, & ſe replient en devant. Cet oiſeau leve & baiſſe ſa hupe à volonté.

Les *GROS BECS* ou *TOUCANS* ont la langue ſinguliere, c'eſt une plume fort déliée, qui a environ demi-pied de long; les *canards ſauvages*, oiſeaux de paſſage, ſe repaiſſent dans les ſavannes, les *faiſans à tête jaune*, dits *paraka* ou *parakoua*, les *tourtes*, & autres ſemblables, ſe trouvent communément.

Les autres oiſeaux qui ſont communs à Cayenne ſont les *ramiers*, le *pâle* & le *doré*, que l'on trouve en quantité dans les abattis revenus; la chair de ces oiſeaux eſt amere dans le tems qu'ils mangent la graine de baliſiers.

Les *CAILLES*, auſſi délicates qu'en France, ne ſont point rares dans les prairies de Makouria.

Les *TAIOUIOU* ou *TOYCOU*, appellés *Flamands* en Europe, ſe poſent par bandes dans les prairies en tems de pluie: ils ſont gros comme des dindes; leur corps blanc eſt haut monté; ils ont le col long, la tête noire & pelée, l'extrêmité des ailes noire, le bec aigu, terminé en pointe. On les apprivoiſe fort aiſément, mais ils ſont difficiles à élever: pour l'ordinaire ils languiſſent & meurent en très-peu de tems. Les groſſes plumes de ces oiſeaux ſont excellentes pour les claveſſins.

L'*ESPATULE* a le bec terminé comme l'inſtrument de ce nom. Il habite les prairies ſur le bord de la mer; c'eſt une eſpece de héron, dont les plumes changent de couleur en vieilliſſant; ce qui eſt aſſez commun à pluſieurs oiſeaux de l'Amérique. Celles-ci deviennent jaunes & rouges.

L'*ONOURÉ* eſt un oiſeau de marécage qui a les plumes émaillées de gris & de blanc, ſon bec eſt court & pointu. Dès que la nuit eſt venue il prononce exactement ces quatre mots, *ut*, *mi*, *ſol*, *ut*. Les Negres en tuent beaucoup. Il n'eſt bon qu'à la daube.

Les *SARCELLES*, ſavoir les groſſes *Kavirici* & les petites *Soucourourou*, couvrent les mares d'eau en tems de pluie; elles ſont excellentes rôties.

Il y a tant d'eſpeces d'alouettes, toutes très-bonnes, qu'un ſeul coup de fuſil tiré au bord de la mer ſur le ſable qui en eſt couvert, en tue par ricochet aſſez pour nourrir un homme pendant la journée.

Les *AIGRETTES blanches* & *griſes* ne valent rien en hiver dans le tems des pluies; c'eſt une eſpece de héron qui n'eſt gueres plus gros qu'un perdreau. Ses jambes ont un pied de haut : le corps eſt tout blanc.

Un chaſſeur a encore la reſſource des perroquets pour nourrir ſon maître.

Le perroquet ordinaire, le *Krie*, dont le dos eſt jaunâtre; le *Taucha*, qu'on préfere même à tous les autres; le violet, *Kianko*, valent une poule dans la ſoupe & à la daube.

Le *MEUNIER*, l'amazone dont le plumage eſt d'un verd éblouiſſant; l'*Arras* rouge *Connorou*, le bleu *Kararaoua* ſont une fois plus gros que les premiers. Tous, étant bouillis, reſſemblent, pour le goût, à la chair de bœuf.

La *PERRUCHE PAOUANE* & *ARRAS* des ſavannes ſont très-communs au commencement du beau tems; ils ſont encore plus délicats que les autres perroquets.

§ II.

De la Pêche.

Quiconque a un pêcheur, ſe nourrit très-bien, & peut encore tirer vingt ſols par jour du poiſſon qu'il a de trop, & qu'il peut vendre à la Ville.

Les poiſſons de mer que l'on prend le plus ordinairement à la *folle*, (eſpece de filet dont les mailles ont un pied

pied en quarré) ſont le *Maxoran* ou *Machoiran blanc*, la grande & la petite *Gueule*, les *Cocos* blancs & jaunes, &c.

Ceux qu'on fléche ſont les *Lubines* & autres poiſſons à écailles; les *Vieilles*, dont il y a pluſieurs eſpeces, & qui peſent au moins un demi-quintal. C'eſt du bord des anſes qu'on fléche les *Gros-yeux*. On les laiſſe venir à la lame, pour les tuer plus commodément, quand la lame eſt déployée ſur le ſable. On les tue auſſi à la lueur d'un flambeau, qui les offuſque, & qui les empêche de retourner ſur la même lame qui les a apportés. Le *Crapaud* ſe prend à la ligne à baſſe mer, dans les trous de roche où il ſe plaît. On l'y enyvre auſſi quelquefois.

Les Negres pêcheurs à la journée ont le plus ſouvent une ligne de cinquante à ſoixante braſſes, de laquelle il ſort quantité de petites lignes en forme de rameaux, armées de trois ou quatre hameçons qu'ils déployent à la mer, après avoir mis leurs canots à l'ancre. Lorſqu'ils s'y endorment avec la fatale précaution d'attacher la maîtreſſe ligne au gros doigt du pied, ou au bas de la jambe, il arrive ſouvent qu'un gros poiſſon avalant ceux qui ſe ſont pris aux hameçons, attire à lui par des ſecouſſes réitérées le canot qu'il oblige à tourner. Les coups fréquens de nord enlevent chaque année des pêcheurs de prix pendant les mois de Janvier, Février & Mars.

Parmi les Negres, il y a ſouvent des flécheurs qui ſe déterminent à cet exercice par la crainte du châtiment. Les Indiens ſe payent par jour, ou même par mois, s'ils n'aiment mieux une aulne & demie de toile de Saint-Jean. On leur donne de plus deux coups de taffia par jour.

Il leur faut un canot *Couillara*, ou pointu des deux bouts, de quinze pieds de long ſur deux de large. Un jeune Negre accompagne toujours le flécheur Indien, tant pour apprendre le métier que pour gouverner le canot. L'Indien ſe poſte à l'avant du canot, d'où il tire ſa fléche ſur le poiſſon qu'il voit filer entre deux eaux.

Les poiſſons de riviere, ou d'eau douce dans l'intérieur des terres, ſont les *Occarons*, dont la piquûre eſt dangereuſe, par les deux éperons qu'ils portent au-deſſous des ouies, ainſi que celle de la *Barbe à la roche coulant*, qui eſt eſtimé le meilleur de tous ceux des Savannes, les *Patagais*, les *Gorrets*, les *Attipa* ou *Appas*, les *Langues-mortes*, les *Danaouagues*, qui mordent, les *Ayeya* blancs ou *Ayaya*.

Tous les terreins ont plus ou moins de trous, baſſins ou rigoles, dont un habitant peut tirer de grands ſecours pour lui & pour ſes Negres. Il peut avoir facilement une *ſaine*, s'il a ſoin de planter de la *pitte* à la liſiere de ſon habitation. Preſque tous les Negres ſavent faire cette eſpece de filet. Le *borgne* eſt un autre inſtrument de pêche qui ſe fait avec la côte des feuilles du *Caumoux*, fendue de longueur, entrelacée avec de la liane franche, ou de la liane crapée. On le poſe vers le mois de Juin, & alors des deux côtés de la rigole on met de ſimples piquets, que l'on revêt du côté du courant de quelques feuilles de *baroulou* pour empêcher le poiſſon de paſſer. On bouche enſuite avec la tête du borgne l'intervalle oppoſé au cours de l'eau. Comme le poiſſon qui s'y prend n'y meurt pas, on peut être deux ou trois jours ſans lever le filet. Le *Gouri* eſt une eſpece de borgne dont les mailles ſont plus ſerrées; il faut y regarder tous les jours. On ne s'en ſert qu'au commencement des pluies.

Il y a une autre ſorte de pêche fort en uſage pour les poiſſons de l'intérieur des terres, & qu'on n'employe gueres pour ceux de mer, ſi ce n'eſt ſur les bords, & quand elle eſt baſſe. C'eſt par le moyen de plantes, dont le ſuc trempé dans l'eau enyvre le poiſſon & le fait venir ſur l'eau. Et ces plantes ſont le *Ṣenapou*, le *bois indien*, dont la racine pilée produit cet effet, le *Conani franc*, qui enyvre par ſes feuilles, ainſi que le

Conani de Para, dont l'action eſt beaucoup moins prompte. Le lait que rend un arbre nommé *Ouaſſacou* en l'entaillant, mêlé avec autant d'eau & de la vaſe, & mis dans une feuille, ou du linge qu'on laiſſe tremper dans l'eau, a une vertu très-ſubite. Mais on n'employe gueres cette maniere, attendu qu'il faut ſur le champ éventrer le poiſſon qui ſe gâte bientôt après; & que d'ailleurs quand on entaille l'arbre à coups de hache ou de ſerpe, il ſeroit très-dangereux qu'il ſautât de ce lait dans les yeux, car il eſt auſſi corroſif que l'eau forte.

Je ne dois pas oublier les huîtres & les crabes, qui ſont un aliment très-général dans le pays.

Il y a deux ſortes d'*Huîtres* à Cayenne, les huîtres des paletuviers, & celles de roche.

Les premieres ſont petites, & s'attachent aux racines ou jambes de ces arbres, & même à leurs branches. Elles y ſont placées quelquefois de façon à faire une eſpece de rameau qui pend; elles ſont excellentes en été, moins bonnes dans le temps des pluies; elles ſe trouvent alors privées d'un certain goût ſalé, qui contribue à leur bonté.

Celles de roche ſont plus rares; elles ſont excellentes, & leur largeur va quelquefois juſqu'à dix pouces de diametre. On les mange à différentes ſauces. Il y en a dans la riviere de *Senamary*, mais le plus ſouvent ce ſont les Indiens, ou quelques Negres libres qui en procurent. Leur coquille ſert à faire de la chaux; il n'y en a pas d'autre dans le pays juſqu'à préſent.

Les crabes ſont une nourriture des plus communes à Cayenne, & qui n'incommode jamais. Il y en a ſix eſpeces, qu'on diſtingue par différens noms: les *crabes des paletuviers*, de *terre*, d'*eau douce*, les *blancs*, les *acalichats*, de *mer* ou *chancres*.

Les crabes des paletuviers ſont plus ou moins bons, ſelon les ſaiſons, délicieux en Mars, difficiles à fouiller dans le tems des pluies. Le gonflement des rivieres remplit alors d'eau les trous où ils ſe réfugient, dès qu'ils apperçoivent les Negres. Il faut de l'adreſſe & une ſorte de précaution pour les prendre dans leur trou. Ils n'y entrent que de côté, c'eſt leur façon de marcher. Dans cette ſituation, ils préſentent leurs ſerres pour leur défenſe. Le mal qu'ils font eſt quelquefois conſidérable. Les Negres, pour n'être point mordus, ſe ſervent quelquefois d'un bâton crochu pour les attraper.

Dans de certains tems ils couvrent la vaſe. On les prend alors aiſément; mais ils ſont mous, & moins bons que dans le reſte de l'année. Leur têt ou coquille, appellée Tamarin à Cayenne, & Tamalin aux Iſles, n'eſt alors qu'une eſpece de pâte ſans conſiſtance, & qui n'eſt pas de garde.

Les crabes de terre ſont du double plus gros, & infiniment meilleurs. Leur couleur eſt plus foncée.

Les crabes d'eau douce tiennent, pour la groſſeur, le milieu entre ceux de terre & ceux des paletuviers.

Les crabes blancs ſe trouvent dans les ſables au bord de la mer. On les néglige.

Les acalichats ſont de la largeur d'un écu de ſix livres, rouges en deſſus, blancs en deſſous. Ils ſe trouvent au bord de la mer ſur les paletuviers, ainſi que dans les rivieres, ou criques, où ils remontent. Il y en a preſqu'autant ſur les arbres que dans la vaſe ou à terre. Le bouillon qu'on en fait eſt ſouverain contre le ſang diſſout, & pour les convaleſcens.

Les crabes de mer, ou chancres, ſont plats & de la couleur de l'acalichat. Ils ſont très-bons & très-gros dans certaines ſaiſons. On les pêche à mer baſſe, dans les cavités qu'elle laiſſe remplies d'eau. On les attire avec des tripes au bord de la lame, ou dans quelque endroit aſſez creux pour qu'on puiſſe paſſer un panier au-deſſous d'eux quand ils y paroiſſent.

Le chancre eſt gourmand, & pince plus fort que tout autre crabe.

Il y a pluſieurs manieres d'apprêter la chair des crabes, qu'on commence par hacher avec du ſel, de la ciboule, du poivre & autres épiceries.

1°. On la met alors dans ſon tamarin ou têt; & on la fait cuire ſur le gril.

2°. De la même chair hachée on fait des boulettes qu'on mange frites.

3°. On la mêle avec des œufs dans des omelettes.

ARTICLE VII.

Des reſſources que le Pays fournit pour l'aſſaiſonnement des mêts.

On tire du *Pataoua* une huile excellente, & la meilleure de toutes pour être mangée en ſalade. On l'extrait comme celle de l'*Aouara*.

On tire de l'huile du fruit du *Caumoun*. Cette huile eſt auſſi très-bonne en ſalade.

Celle qu'on tire de la graine de *Seſame*, dit *Ouangle*, ſert au même uſage, & équivaut à l'huile d'olives.

Le *Moncaya* en fournit une qui eſt moins bonne que les deux premieres, mais dont on ne laiſſe pas de ſe ſervir.

Celle qu'on tire de la chair du fruit de l'*Aouara* eſt dans le même cas. Les Negres l'employent beaucoup dans leurs ragoûts.

Pour ſuppléer au beurre qui manque, on tire des noyaux de l'*aouara*, dont la chair a donné de l'huile, après les avoir gardés en tas pendant une année entiere, une graiſſe, qui conſerve d'abord un peu de goût aromatique; mais quand on veut l'employer en friture, on la fait bouillir avec un morceau de caſſave, & le goût d'aromate diſparoît.

Le beurre de Cacao eſt connu en France comme remede adouciſſant; il eſt, au beſoin, très-utile à Cayenne pour la cuiſine, & très-agréable à manger.

Le ſucre eſt d'une reſſource infinie pour les gelées, confitures & marmelades.

Le Gingembre, les différens Piments ſont d'un uſage très-familier chez les Créoles, les Negres & les Indiens. On les cultive ordinairement dans les jardins & dans les plantations.

On tire encore du vinaigre de pluſieurs fruits, qui, ainſi que le citron, donne du goût à différens mêts.

ARTICLE VIII.

Des différentes Boiſſons.

OUICOU, & par corruption *VICOU.*

La farine de magnoc, non boucanée, paſſée ſimplement ſur la platine pour lui ôter ſa crudité, étant réduite en pâte dans l'eau tiéde, on y mêle trois ou quatre Patates gragées qui lui ſervent de levain. Vingt-quatre heures après on la délaye dans l'eau, & quand on l'a paſſée, la liqueur eſt bonne à boire.

Quoique cette boiſſon ne ſoit pas la meilleure, elle eſt la plus en uſage chez les François & les Indiens. Nouvellement faite, elle eſt aſtringente, rafraîchiſſante & très-agréable, ſur-tout qnand on a fatigué. Elle perd ſa vertu quand elle commence à vieillir. Elle donne même des vents, quand on en uſe habituellement.

La pâte, avant que d'être délayée dans l'eau, ſe conſerve aſſez de tems dans des *Catouris* de feuilles, eſpece de hotte, qui, en laiſſant écouler l'eau, empêche la pâte de s'aigrir.

CACHIRI, ou *CASSIRI.*

C'eſt la boiſſon la plus diſtinguée des Indiens. Le magnoc ſimplement gragé, & non mis dans la couleuvre, ou preſſe, bout cinq ou ſix heures avec une douzaine de patates gragées. Pour ne point manquer le point de cuiſſon, on met en même tems une racine de magnoc entiere; quand elle s'écraſe ſous les doigts, le cachiri eſt potable.

Les Indiens friands y mettent un quart de farine de magnoc préparée, & connue ſous le nom de couac; & comme le défaut d'une juſte cuiſſon pourroit être préjudiciable, ils attendent qu'au bout de vingt-quatre heures ils apperçoivent une crême rougeâtre & collante ſur toute la ſurface.

Cette boiſſon paſſe pour la plus ſaine. Elle eſt laxative; elle reſſerre en vieilliſſant, & n'eſt bonne à boire que pendant cinq à ſix jours. Elle a du rapport avec le cidre, & enyvre comme le vin.

PALINOT, ou *CARIACOU.*

On fait rouſſir une caſſave bien mince, avant que d'être boucanée; on la détrempe dans de l'eau chaude avec une douzaine de patates gragées, pour aider à la fermentation. La quantité d'eau eſt de ſix pots de meſure par chaque caſſave; on y ajoute un peu de ſyrop, ou de couac.

PAYA.

Il eſt fait de caſſaves non boucanées, épaiſſes du double des caſſaves ordinaires, en quantité proportionnée au vin que l'on veut faire. On les enveloppe dans des feuilles, pour qu'elles ſe pourriſſent & s'y gonflent, juſqu'à ce qu'elles ſoient rouges en dehors, ce qui les adoucit. Miſes dans l'eau chaude & réduites en pâte, les Blancs les font fermenter par le moyen de patates gragées, & les Indiens à force de les mâcher & remâcher. Le tout ſe met dans un *Canari*, ou *Chamacou*, vaſes de terre qui contiennent une barrique, que l'on remplit d'eau. Au bout de quatre à cinq jours on le paſſe dans un *Manaret*. C'eſt ce qui forme le *Paya*.

C'eſt le vin le plus délicat, & le plus eſtimé chez les Indiens, qui n'en boivent que dans les grandes occaſions. Il eſt plus fort que tous les autres.

DÉPÔT, ou MARC DE PAYA.

La liqueur qui en réſulte plaît plus aux Indiens que nos meilleures boiſſons. Elle paſſe pour mal ſaine, & cauſe les plus grands déſordres. Quand elle leur porte à la tête, ils entrent dans une telle fureur que la fête ne finit ſouvent que par le maſſacre de la moitié des convives.

VIN DE PATATES.

On ſe ſert préférablement de la patate rouge pour faire une liqueur agréable. On la fait bouillir dans de l'eau, après quoi on la paſſe dans un manaret. On la laiſſe fermenter; & quand la liqueur a acquis une odeur ſpiritueuſe, elle eſt à ſa perfection. Si le vaſe dans lequel on la fait a déja ſervi au même uſage, la fermentation s'y excite plus promptement, & le vin eſt plutôt en état d'être bu.

VIN DE BANANES, ou GRUAU DE BANANES.

Elles ſe cuiſent avec leur peau, qu'on ôte enſuite pour braſſer le fruit dans de l'eau, où il ſe délaye. Il en réſulte une boiſſon d'un bon goût, & qui eſt très-néceſſaire aux Negres.

VIN D'INHAME.

Les Indiens en général, ainſi que les Caraïbes, en tirent un vin, qui n'eſt pas ſi bon que celui de bananes.

VIN D'ANANAS.

On laiſſe fermenter le fruit, on y mêle un peu de ſucre; la liqueur eſt agréable.

VIN DE COROSOL.

On exprime le jus, & pour chaque pinte de jus on met un demi-quarteron de ſucre blanc : en cet état la liqueur eſt agréable & rafraîchiſſante.

S'il fermente trente-ſix à quarante heures, on a un vin très-bon, mais il s'aigrit au bout de deux jours. Pour le conſerver un peu plus long-tems, il faut doubler la doſe du ſucre. Ce vin porte à la tête, & ſon uſage fréquent ſeroit nuiſible.

Le vinaigre qu'on en tire eſt un des plus forts que l'on puiſſe tirer des fruits du pays.

VIN D'ACAJOU.

Il n'eſt pas d'uſage à Cayenne ; il ſe fait à peu près comme le vin d'ananas.

LIMONADE.

Il ſuffit de dire qu'il y a beaucoup de citrons à Cayenne.

ORANGEADE.

Celle qui ſe fait avec des oranges douces eſt très-agréable. Celle qui ſe fait avec des oranges ameres ſe mêle avec de l'eau-de-vie de cannes, & du ſucre à volonté. Cette boiſſon plaît généralement.

L'uſage des boiſſons dans leſquelles les acides végétaux dominent eſt utile, & même néceſſaire aux habitans de l'Amérique. Elles préviennent la trop grande fermentation du ſang, & l'arrêtent même lorſqu'elle eſt venue ; elles diſſipent le ſcorbut que l'air ſalin ſur les bords de la mer & l'uſage des viandes ſalées pourroient occaſionner. Elles ſont auſſi utiles aux Negres qu'aux Blancs.

VIN DE RAISIN.

Le raiſin n'eſt pas encore aſſez abondant en Amérique pour en faire du vin. La maturité de ſes grappes n'eſt pas aſſez générale ; il eſt aſſez ordinaire de voir dans la même grappe des grains en verjus & des grains déja pourris. Peut-être, que s'il étoit plus commun, on pourroit corriger ſa verdeur, en y ajoutant un peu de ſucre raffiné avant la fermentation.

CITRONELLE CANELÉE.

En faiſant bouillir la feuille du *bois citron* avec du *bois crabe*, on a une liqueur qui tient de l'un & de l'autre.

CHAPITRE V.

DES ſecours qu'on trouve à Cayenne, par rapport aux commodités de la vie, au détail du ménage & aux Manufactures.

LES Habitans ſe ſervent de l'huile d'*Aouara*, principalement pour s'éclairer. Elle brûle en entier, & ſans qu'il y ait aucune perte.

Celle que fournit l'arbre *Carapas* n'eſt bonne qu'au même uſage ; elle n'a aucune odeur, elle a pourtant la propriété de garantir des inſectes les meubles qu'on en frotte légérement. On l'employe encore contre les vers qui attaquent les canots.

L'huile de la tortue, *Caouane*, dont la pêche ſe fait en Mars & Avril aux grands iſlets de Cayenne, ne ſert qu'à brûler dans la forge & dans les autres endroits peu fréquentés des Maîtres. On s'en ſert même très-peu pour frotter le cuir des ſoufflets de la forge ; elle le brûle & le coupe.

L'eſpadon, qu'on pêche à la folle aux petites Iſles de Ramire, & qui eſt ordinairement fort gros, & a douze pieds de long, donne encore une *huile* qu'on n'employe que dans les lampes.

La gomme réſine du bois rouge, paſſée dans des bois mous, & l'écorce du courbaril étant allumés, font des eſpeces de *flambeaux*, & l'effet du pin dans les Pyrénées.

Mais la nature, indépendamment des ſecours dont j'ai parlé, a pourvu encore aux beſoins en ce genre par l'*arbre à ſuif;* ſa graine eſt remplie d'une graiſſe dont on fait de la *chandelle.* Le cotton filé donne les meches.

Il eſt juſte de faire connoître celui à qui Cayenne doit une découverte ſi heureuſe. C'eſt le ſieur Bochard, habitant ſur la riviere d'Oyapock, à qui les Indiens donnerent cette connoiſſance, qu'il a communiquée à la Colonie.

On trouve de la terre propre à faire de la *poterie*, & les ingrediens propres pour leur donner une eſpece de vernis. Il y a du choix pour la *brique* : celle de Racamon eſt la meilleure.

Les cendres du bois canon, mêlées avec un corps de bananes, donnent de très-bon *ſavon.*

Le cœur d'un arbre nommé *Montouchi*, amolli à coups de marteau, fournit des *bouchons.*

La moëlle du caratas, ainſi que la tige de l'ouaye, ſervent d'*amadoue.*

La gomme réſine que portent les vieilles branches de l'arbre *Many*, conſerve le bois des pyrogues & canots.

Tant de lianes, qui ſont fort communes dans les bois & que les Negres ſavent travailler, font l'office de *cordes* de toutes groſſeurs. L'écorce du *maho*, & quelques autres arbres, rendent le même ſervice.

Parmi les arbres, il y en a dont on fait du mairrain pour les douves; d'autres étant refendus, ſervent de cercles pour les barriques.

Il y en a même qui, creux naturellement, tels que le *Sampa*, forment des *tuyaux* très-utiles pour la communication des eaux; d'autres peuvent ſervir d'*éviers*. C'eſt une précaution utile, & commode pour les eſclaves, qui ſe trouvent incommodés d'être ſouvent courbés, pour laver ſur les roches, ou ſur les carreaux. Les *Arcabas* y ſeroient très bons. Le *Carapas* y eſt encore plus propre. Il s'en trouve de quatre à cinq pouces d'épaiſſeur qu'on creuſe pour cet uſage.

Des corps d'arbres très-longs & creuſés avec art, font les *pyrogues*, *canots* & tout autre bâtiment propre à naviger. On peut ajouter à ce que les Indiens ſavoient faire en ce genre: on a acquis à cet égard, & l'on peut acquérir davantage. On verra dans un Chapitre particulier ce que je propoſe pour perfectionner la conſtruction des canots.

Je n'entrerai pas dans le détail des différens *meubles* utiles dans les maiſons, & qu'on peut faire faire dans le pays. Ceux qui ſont particuliers à chaque Manufacture ſe trouvent décrits dans l'article de la Manufacture même.

J'indiquerai ſeulement ici les bois connus qu'on employe le plus à cet uſage, tels que le *bois marbré* ou de *Feroles*, le *bois tapiré*, le *bois ſatiné*, le *Benoît fin*, le *bois de lettres*, le *bois de Sainte-Lucie*, l'*ébene verte*, l'*acajou*, le *courbaril*, &c.

Je ne dois pas oublier les *arcabas*: ces racines larges ont juſqu'à ſept ou huit pieds de haut, mais, ſans être également larges des deux côtés, elles n'en ſont pas moins utiles. Ces racines ſortent de terre juſqu'à une certaine hauteur, d'après laquelle s'éleve le tronc de l'arbre. Il y en a de ſi grandes & de ſi droites, qu'on peut, à peu de frais, en faire des tables de cuiſine, ou de magaſin, ou pour repaſſer le linge. Des planches épaiſſes rendroient le même ſervice ; mais on a tant d'autres façons de les employer utilement, qu'on fait bien d'y employer des arcabas, qui ne ſont gueres propres qu'à cet uſage.

Le Coupy, dont le bois eſt trop lourd pour être employé en bâtiment ; le Courbaril, qui vient très-gros, & qu'on eſt obligé de tronçonner pour voir ſi le cœur n'eſt point altéré, ce qui lui arrive ſouvent, ſont auſſi employés à ces ſortes de tables. Ils poſent ſur quatre bons pieux de balatas, dont le tour eſt garni de lattes, pour ſervir de cages à poulets dans la cuiſine.

Quant aux divers uſtenſiles de ménage, on a vu qu'on peut ſe procurer toutes ſortes de vaſes de terre. Les ſeuls fruits des différens calbaſſiers font des pots, des jattes, des verres, des plats & des aſſiettes. Les paniers, hottes, bailles, tamis, couleuvres, ſe travaillent avec des plantes, qui ſont propres à chacun de ces objets. Les Negres & les Indiens connoiſſent ces plantes, & ſavent les préparer pour l'uſage auquel on les deſtine. C'eſt auſſi à leur adreſſe qu'on doit la conſtruction des inſtrumens de pêche dont j'ai parlé.

J'ajouterai ſeulement ici le nom particulier, ſoit Indien, ſoit François, de quelques-uns de ces différens uſtenſiles.

CANARI. Vaſe de terre qui contient à-peu-près ce que contient une barrique.

SAMACOU, ou CHAMACOU, nom commun aux Indiens, ainſi qu'aux Caraïbes. Ce ſont quinze de ces vaiſſeaux qui ſervent à mettre leur ouicou dans leurs feſtins, & ces feſtins durent juſqu'à ce que tout ſoit vuidé.

JARE. Qui contient moins de liqueur ; *Bouteïcha* en Caraïbe.

COUI. Nom François, qui ſignifie la moitié d'une calebaſſe.

MANARET. Eſpece de tamis. *Manaret* eſt le mot corrompu du mot Caraïbe *manale*, qui ſignifie la même choſe, & que les femmes Caraïbes appellent *hebechet*, mot qui eſt auſſi devenu françois aux Iſles. *Voyez* le P. du Tertre.

PAGARA. Corbeille.

COULEUVRE. Preſſe.

PLATINE.

CATOURY. Eſpece de hotte, qu'on fait avec des feuilles.

CHAPITRE VI.

DES moyens de voiturer ſes marchandiſes & denrées.

§. I.

PAR EAU.

Canots à naviger, & de la maniere de les fabriquer en général.

LES arbres propres à la conſtruction des Canots à naviger, ſont les cedres blancs, noirs, jaunes; le bagaſſe, le ſipanaou, le grignon, le ſaouari pour les Canots de pêche, l'ouaille, le coupy pour les courbes & fourches des canots, l'angelique, le couipo rouge & le blanc, le maho, le gagou, le bois de lettres jaune, le pagaye. *Voyez* leurs différens articles dans le Chapitre ſur les Bois, &c.

Je ne peux trop recommander à l'habitant de veiller à la conſervation des arbres de ce genre qui tombent dans ſon abattis. C'eſt un grand préjudice que de négliger de nettoyer la place où l'arbre doit tomber. Souvent ſans cette ſage précaution, il eſt ſujet à ſe briſer ou à s'endommager.

Pour que les Canots en général ſoient navigables &

d'une forme gracieuſe , les proportions qu'on doit leur donner ſont toujours les mêmes.

Il y a trois ſortes de Canots à Cayenne ; le grand Canot ou pyrogue , qui ſert aux charrois de force ; le Poſtillon , employé pour les bagages légers & la vîteſſe ; & enfin le Canot de pêche.

Un arbre de douze pieds de tour s'ouvre ordinairement de quatre pieds & demi , & ainſi en diminuant ou en augmentant , ſelon le plus ou le moins de circonférence. La longueur du Canot doit porter trois pieds au-delà de ſon tour , ſans compter l'étrane , qui devient plus ou moins longue & forte , ſi le bordage qu'on deſtine au Canot eſt plus ou moins haut ; ce qu'on doit encore obſerver , relativement à ſon ouverture ; car elle doit être combinée avec la nature de ce même bordage , & être plus grande , s'il eſt plus haut ; ſans quoi le Canot ſeroit trop léger & périlleux.

Il y a des bois qui demandent à être travaillés verds , comme le grignon ; ſans quoi ils ſe percent , & font de l'eau continuellement. Ceux qui ont beaucoup d'*Aubour*, ou d'écorce , ſont aſſez ſujets à ces inconvéniens. Il n'y a nul avantage à les laiſſer pourrir avant que de les mettre en œuvre , vu qu'ils ne peuvent pourrir ſans affecter le cœur du bois. Il convient donc de rogner l'arbre par les deux extrêmités à la longueur déterminée ; il eſt même bon de l'entourer auparavant de fortes lianes , à un pied plus haut qu'on ne le rogne , dans le cas où l'on craint qu'il ne ſe fende. On conſidere enſuite avec attention le côté le plus propre à lui donner la façon. Ce doit être toujours celui qui préſente une ſuperficie convexe , autrement il faudroit diminuer le Canot. Il faut auſſi examiner où ſe trouve l'enflure du bois ; car ſi elle ſe trouvoit à l'une ou à l'autre extrémité , on ne pourroit pas s'empêcher d'arrondir l'arbre parfaitement , en lui ôtant ſon aubour, ou ſes groſſeurs ; ce qui ne ſe fait cependant pas toujours , lorſqu'elles ſe rencontrent au centre.

Les bois ainſi contournés ont ordinairement le côté oppoſé concave, c'eſt celui qu'on deſtinera préciſément à être ouvert. On arrondit alors les côtés qui ſe préſentent, & on les dépouille juſqu'au vif de tout ce qui les entoure; puis on retourne l'arbre perpendiculairement, pour lui faire préſenter la partie concave.

Après avoir élevé l'arbre ſur des chantiers à quatre ou cinq pouces de terre, on étage les extrêmités de bons piquets, puis on trace des lignes d'un bon pied, quand le bois eſt d'une belle groſſeur. Enſuite par un à-plomb exact, tiré du milieu de ces deux lignes, qui doit être auſſi abſolument celui de l'arbre, on abaiſſe une perpendiculaire, dont la façon du derriere du Canot ſe prend au quart; c'eſt-à dire, que ſi la ligne perpendiculaire a vingt-quatre pouces de long, on tire une ligne d'équerre, dont les côtés s'élevent inſenſiblement, comme on peut le voir à l'inſpection de la planche ſur la conſtruction des Canots.

On en fait autant pour donner la façon du devant, obſervant que la ligne du devant doit être continuée juſqu'au tiers du deſſous du Canot, afin de l'élever inſenſiblement, & de lui donner, en naviguant, de l'avantage ſur les eaux, ce qui eſt abſolument néceſſaire pour la marche. Car il faut remarquer que ſi le deſſous du Canot touche trop l'eau de l'avant en arriere, il gouverne mal, & marche imparfaitement; de même que s'il a trop de façon il ſe défend mal à la mer, & devient ſujet à chanvirer, ou à tourner à la moindre lame.

Quoiqu'un Canot ſoit tracé dans toute ſa proportion, il faut encore beaucoup d'intelligence pour lui donner la façon. Sa rondeur ne doit être ni trop plate, ni trop courbe, mais toujours d'une forme égale, & diminuant toujours en deſcendant. Il faut la même attention pour les flancs de l'avant ou de l'arriere.

Cette façon exactement donnée, on tire des lignes d'un d'un pied quarré, que l'on croiſe par d'autres, pour être percées dans tous les angles avec trois vrilles différentes, & marquées ſelon la profondeur que l'on veut donner aux trous, ce qui détermine l'épaiſſeur qu'on veut donner au Canot.

Depuis le bord du Canot juſqu'à l'épaiſſeur d'environ dix-huit pouces, la vrille doit être marquée à quatorze & quinze lignes; de-là au flanc, la ſeconde de dix-huit à vingt; & la troiſieme de vingt-quatre à vingt-ſix, lorſqu'on deſcend vers le fond. Cette épaiſſeur n'eſt que pour les Canots qui ne doivent jamais être mis à ſec, ni conſéquemment traînés ſur le ſable; car alors il faut qu'ils ayent au moins trois pouces au fond, ſans quoi ils ſont bientôt hors de ſervice.

Cette opération achevée, on remet le Canot d'à-plomb comme il étoit lorſqu'on a tracé les deux lignes paralleles de ſon ouverture, qu'on fait à la hache, tant qu'elle peut jouer; il faut au moins trois à quatre pieds de jeu pour chaque Negre, ſans quoi ils s'incommoderoient.

Les outils qui ſuccedent à la hache ſont ceux de revers, les tilles plates & courbes de toutes longeurs, dont on ne ceſſe de ſe ſervir, que lorſqu'on rencontre les trous; le Negre doit alors ménager ſes coups, afin de rendre la coque unie & également forte par-tout.

Il faut augmenter le nombre des piquets autour de la coque à meſure que l'on creuſe, afin d'en empêcher l'écart & le travail. Pour cet effet il ſera bon d'amarrer la tête des piquets, afin de les aſſujettir plus poſitivement, ainſi que la coque. On doit auſſi ne la point laiſſer expoſée aux ardeurs du ſoleil lorſqu'on ceſſe d'y travailler.

Quand on fouille le Canot, il faut lui laiſſer au moins un demi-pied en arriere, ainſi qu'en avant, pour l'empêcher de ſe fendre : les gens bien inſtruits ne le débarraſſent même qu'au moment où ils veulent l'ouvrir.

Au reſte avant cette préparation, on jette la coque, préparée, comme je l'ai déja dit, dans une marre d'eau, où on la laiſſe tremper pendant quinze jours, ce qui la rend beaucoup plus facile à ouvrir.

Le jour pris pour ſon ouverture, l'on fait couper des bois gros comme la cuiſſe, d'environ ſix à ſept pieds de long, que l'on fend également en deux d'un pied & demi, & dans la fente on inſinue en travers un autre morceau de bois gros comme le poignet, que l'on attache avec une liane. Ces bois ſe nomment tenailles. On les place de pied en pied le long des bords du Canot, & de la maniere qu'on le voit dans la figure. Le Canot eſt ſoutenu de l'avant à l'arriere par deux croſſes chevillées, afin qu'elles puiſſent s'élargir, à meſure que les enailles peſent & que le feu travaille. On ne ſauroit pporter trop de précaution & de patience pour l'ouverture du Canot; car cette opération décide de ſon ſuccès ou de ſon déſavantage.

On remplit le fond & les flancs du Canot de ſable, ou de terre, à la hauteur de deux pouces, afin de pouvoir y placer du feu ſans l'endommager, ce qui le contraint à s'ouvrir facilement par en haut; & comme le Canot n'eſt élevé de terre que d'un pied, on place auſſi du feu deſſous afin de faire agir les flancs & le feu également. Il ne faut pas perdre de vue les lianes qui ſont attachées à la tête des tenailles, afin de les roidir également ſur leurs poteaux, & de procurer au Canot l'ouverture qui doit ſe faire au gré de l'ouvrier, & non par le plus ou le moins de peſanteur des tenailles qu'on aura eu ſoin de fabriquer de la même groſſeur. A meſure que la coque s'ouvrira, on l'humectera continuellement avec l'eau qu'on tirera des bailles, ou réſervoirs, dont on ſe ſera muni. Un endroit ne doit pas être plus chauffé qu'un autre. Il faut éviter de rien brûler, & ſe ſouvenir que les deux extrêmités ſont ſujettes à ſe fendre, quand on ne conduit pas les croiſées avec bien du ménagement. Les fiſtules ôtent le poids à un Canot, & ſouvent le rendent très-incommode à l'entretien. On bouche les trous avec des chevilles de bois de *grignon*, qui ſe gonfle à l'eau.

J'ai fait connoître à l'article des bois tous ceux qui ſont utiles pour les arcabas, étraves, bordages, courbes, bancs & avirons. Il n'y a pas d'habitant un peu entendu qui ne finiſſe un Canot, dès qu'il eſt bien ouvert. Les courbes les plus groſſes ne rendent pas un Canot plus fort. La quantité eſt plus néceſſaire que l'épaiſſeur. Les pyrogues deſtinées aux forts charrois doivent les avoir de deux pieds en deux pieds, abſolument jointes au corps de la coque. Il faut avoir à cet effet un modele de courbes pliantes, voyez la figure.

Je ne recommanderai jamais à un habitant une quantité de Canots, ſur-tout en riviere; ce ſont des chevaux à l'écurie, qui dépériſſent ſouvent ſans avoir fait rentrer leurs frais.

Il faut avoir, quoi qu'il en coûte, un Canot de pêche qui ſoit parfait. Le peu d'attention de quelques-uns à cet égard les expoſe ſouvent à de grandes pertes, s'il arrive que les Negres périſſent & ſoient engloutis dans les eaux par cette négligence.

§ II.

PAR TERRE.

1°. Les tranſports ſe font ſur des bêtes de ſomme, telles que des mulets, des ânes, des chevaux. Je ne ſaurois trop dire combien il ſeroit utile de multiplier les ânes, qui coûtent ſi peu à nourrir, qui exigent ſi peu de ſoins, qui rendent de ſi bons ſervices. Il eſt encore bon d'avoir des mulets, dont l'avantage eſt aſſez connu.

Les premiers chevaux furent portés à Cayenne par Guerin Spranger, lorſqu'il s'y établit en venant du Para. Auſſi les chevaux créoles ont-ils la taille Eſpagnole. Ils ſont vifs, courageux, ſoutiennent le travail; mais ils ſont naturellement quinteux. En général ils n'ont point de bouche, ce qu'on doit attribuer ſur-tout à la façon dont les Negres les domptent, qui leur offenſe entiérement les barres. Ils produiſent beaucoup, mais le peu d'attention qu'ont les habitans pour les élever rend leur fécondité peu utile. Ils les laiſſent à l'air, ſans abri, juſqu'au tems où ils en veulent tirer du ſervice. C'eſt alors qu'en les examinant, peut-être pour la premiere fois, ils s'apperçoivent de leurs difformités, & ſouvent de leurs bleſſures. J'ai ſuivi une route toute opposée, & je m'en ſuis parfaitement bien trouvé.

Les Anglois en amenent de tems en tems à Cayenne, où ils n'ont même d'entrée que par ce commerce; mais il faut ſe garder d'acheter des chevaux qui ayent atteint dix ans; aucuns à cet âge ne réuſſiſſent.

Les chevaux ſont la plûpart deſtinés au ſervice du moulin dans les ſucreries. On s'en ſert peu pour tirer, & le plus ſouvent les marchandiſes, ou denrées, ſe tranſportent à tête de Negre, plutôt qu'à dos de cheval.

En 1746, dans le tems que je formai une Compagnie de Cavalerie à Cayenne, les Indiens m'ont aſſuré qu'il y avoit des chevaux ſauvages entre Senamary & Marony, qui s'étoient multipliés après s'être ſauvés à la nage d'un navire Anglois qui s'étoit perdu à cette côte.

Il ſeroit fort aiſé de fournir Cayenne de chevaux excellens & à bon compte. Un cheval ne coûte au Para que très-peu en traite.

2°. PAR CHARROIS. Ils ne ſe font que par des bœufs, qu'on éleve dans les ſavannes, ainſi que les autres beſtiaux, & que l'on garde enſuite dans des parcs particuliers, à portée de l'habitation, où ils ſont deſtinés au ſervice journalier.

Ce n'eſt point un tems perdu que de les faire garder quand ils ſont en pâturage. Un Negre raiſonnable doit en avoir ſoin. Il ſera aidé par de petits Négrillons, que cet exercice rendra ingambes, & qu'il accoutumera à obéir.

Le Vacher doit, ſoir & matin, rendre un compte exact des beſtiaux malades ou abſens. Le Maître fera bien d'être préſent tous les jours au panſement qui s'en doit faire.

Il n'eſt pas moins néceſſaire, pour la conſervation des bœufs, de veiller ſur les conducteurs des charriots, ou cabrouets. Un Negre de confiance doit avoir le commandement ſur les autres. C'eſt à lui que le Maître s'en prendra, ſi par ſa négligence, ou celle de ceux qui ſont ſous lui, les bœufs s'écornent, ou ſi les équipages ſe briſent, ſoit qu'ils s'embourbent par leur mal-adreſſe, ſoit qu'on charge trop les voitures, ou qu'on les charge mal.

C'eſt un abus très-grand que de vouloir doubler, ou forcer le travail des bœufs. Ils ne côurent aucun riſque dans les gros charrois, quelque forts qu'ils puiſſent être, pourvu qu'on ſe ſerve d'un diable.

Avec toutes ces précautions, on conſervera les beſtiaux, & on en tirera le ſervice qu'on doit en attendre. Mais elles ſeroient encore inutiles, ſi l'on n'avoit l'attention continuelle de veiller ſur la commodité des chemins. Il faut avant tout avoir ſoin de les rendre praticables, & ne pas négliger de les entretenir.

On s'imagineroit, en voyant les chemins publics & de traverſe d'une habitation à l'autre, que les Sauvages ſont encore habitans du pays occupé par la Colonie de Cayenne. Le peu de goût & d'attention des Chefs eſt la cauſe de cette incommodité, comme de toutes les autres qui nuiſent au bien général. Tout manque à cet égard. Les chemins ſont à travers les bois, ainſi qu'il plaît aux Negres de les tracer. On s'éloigne de ſa route à chaque moment; ils ſont ſi étroits & ſi embarraſſés de bois qui y tombe, qu'on auroit peine à les croire deſtinés à aller & venir.

On n'y trouve aucune marque pour indiquer & montrer le chemin, choſe cependant indiſpenſable, ſur-tout en tems de guerre, où les piquets obligés de battre la campagne, ne peuvent ſouvent exécuter leur devoir, pour avoir fait quatre fois plus de chemin qu'il ne faudroit. Les ruiſſeaux, ou criques, ſont ſans ponts, & l'on ne découvre rien qui faſſe connoître que le pays eſt occupé par des Européans.

On trouve cependant dans le pays de quoi rendre les chemins commodes. On peut voir à l'article des ſucreries ce qu'on y peut employer de mieux.

CHAPITRE VII.

Des différentes Manufactures, ou des divers objets de Culture.

DU COTTON.

Le Cotton eſt de toutes les denrées de l'Amérique la plus facile à cultiver, & qui exige le moins de Negres. C'eſt auſſi par elle que les nouveaux habitans commencent.

Le Cottonnier vient de graines. Il ſe plante en Octobre & Décembre. Il vient également bien planté en Janvier & en Février. Lorſqu'un habitant plante des Cottons, il doit, autant qu'il peut, calculer de ſorte que le tems actuel ſoit humide pour le développement des germes, & que la récolte arrive dans un mois chaud.

Tout terrein convient aſſez au Cotton, lorſqu'une fois il eſt ſorti de terre. On met communément trois graines dans chaque trou. On en met juſqu'à ſix dans une terre où il y a des fourmis, ou ſur les anſes de la mer.

Son bois ne vient jamais ni fort haut, ni fort gros. Dans le premier ſarclage qu'on lui donne, on a ſoin d'ôter les jets qui occaſionnent de la confuſion. La touffe du Cottonnier pâtit ſouvent de ce travail. On doit recommander aux Negres, pour ne pas fatiguer la tige dont ils veulent retrancher l'excédent, de mettre le pied auſſi près de la racine qu'ils peuvent.

Lorſque l'arbre eſt parvenu à la hauteur de ſept à huit pieds, on lui caſſe le ſommet, & il s'arrondit.

On le coupe au raz de terre tous les trois ans, pour le renouveller; les nouveaux jets qu'il donne portent un Cotton plus beau & plus abondant.

Le Cottonnier porte du Cotton au bout de ſix mois. Il y a deux récoltes, une d'été & une d'hiver.

La premiere eſt la plus abondante & la plus belle. Plus le tems eſt chaud, lorſque la caboſſe qui renferme le Cotton s'ouvre, plus le Cotton eſt propre & ſec. Cette récolte ſe fait en Septembre & Octobre.

Celle d'hiver, qui eſt communément en Mars, eſt moins avantageuſe, par rapport aux pluies qui ſaliſſent le Cotton, & aux vents qui fatiguent l'arbre.

La négligence des Negres occaſionne quelquefois la détérioration de cette denrée. Ils cueillent les caboſſes à poignée, & mêlent au Cotton des feuilles ſeches qui le ſaliſſent. Le moulin s'embarraſſe de ces feuilles, & la qualité de la denrée en eſt altérée.

Pour bien cueillir le Cotton, un Negre ne doit ſe ſervir que de trois doigts.

Il réſulte de la négligence que l'on a de ne point caſſer le ſommet du Cottonnier, lorſqu'il a atteint une certaine hauteur, un inconvénient très-grand. Le Negre qui cueille, pour avoir une caboſſe qu'il ne peut atteindre, attire à lui la branche. Le bois du Cottonnier mol & fragile, cede au moindre effort & ſe rompt. Cinq à ſix autres caboſſes vertes encore, ou près de leur maturité, attachées à cette branche caſſée, ne reçoivent plus la nourriture du pied, & ſont en pure perte pour l'habitant.

Un Maître attentif doit viſiter ſes eſclaves au travail, & voir dans la cueille du Cotton, ſi par pareſſe, ou pour éviter de faire le tour de l'arbre, ils n'attirent pas à eux les branches, & ne ſe mettent pas dans le cas d'en caſſer.

Pour ce travail le Negre n'a beſoin que d'un panier, dans lequel il met le Cotton ; le panier doit en contenir une cinquantaine de livres en graine.

On expoſe au ſoleil pendant l'eſpace de deux à trois jours, le Cotton nouvellement cueilli, après quoi on le met en magaſin.

On trouvera dans une des planches le plan de la caſe à Cotton. Les godets de fer-blanc, qui y ſont, empêchent les rats d'y monter. Ces animaux en ſont très-friands.

On ſe ſert de moulins à une, deux & quatre paſſes pour éplucher le Cotton & pour en ſéparer la graine ; ceux à deux & quatre paſſes ſont fort en uſage à Cayenne. Lorſqu'il eſt épluché, & qu'on veut le mettre en balle, voici la façon dont on s'y prend.

On coupe de la toile, proportionnellement à la grandeur qu'on veut donner à ſon ſac. On prend ordinairement celle de Vitré, qui a quarante-ſix pouces, ou trois pieds dix pouces de large. On la coud le mieux qu'il eſt poſſible ; on mouille le ſac, afin que le Cotton s'y attache & qu'on puiſſe le fouler. Un Negre entre dans le ſac, ſuſpendu en l'air par des traverſes attachées à des poteaux ; il foule le Cotton qu'on lui donne peu à peu, & le foule également. Lorſque le ſac eſt plein, on coud l'ouverture. Une balle bien faite doit contenir autant de quintaux de Cotton qu'on a employé d'aulnes de toile. En cet état le Cotton eſt marchand, & peut être envoyé en France.

OBSERVATIONS.

Avant que de mettre le Cotton dans le ſac, il faut ſonger à laiſſer au ſac deux oreilles pleines de Cotton, afin de le pouvoir remuer quand il eſt plein, & avoir ſoin, en le foulant, de frapper la balle en dehors pour la mieux arrondir.

CACAO.

Le Cacao eſt le fruit d'un arbre appellé *Cacaotier*. Cet arbre vient naturellement dans pluſieurs cantons de la terre ferme de l'Amérique. Il y en a des forêts entieres dans les hauteurs d'Oyapoc dans la Province de Guyanne. Après le Cotton, c'eſt la denrée qui exige le moins de force. Il ſe plante de graines. Toute terre ne lui eſt pas indifférente, comme au Cotton. Il faut, avant que de planter une Cacaotiere, ſonder le terrein qu'on y deſtine; la maîtreſſe racine du Cacao pouſſe avant dans la terre, perpendiculairement à ſon tronc. Un lit de tuf, ou de pierres, qu'elle rencontre la fait rebrouſſer, & l'arbre ne trouvant plus de nourriture périt bientôt. Il faut que la terre ait au moins ſix pieds de profondeur.

Lorſqu'on a trouvé un terrein de cette nature, & qu'on l'a nettoyé, on diviſe & on trace l'étendue qu'on veut y employer. A cet effet on ſe ſert de cordeaux de la longueur du terrein, diviſés par des nœuds, à la diſtance de huit pieds : on plante un piquet à chaque nœud.

Lorſque le premier alignement eſt fait, on reporte le cordeau à huit pieds de diſtance, & on continue ainſi de ſuite. Il y a pluſieurs raiſons de prendre cet alignement; 1°. pour l'agrément, l'ordre eſt préférable à la confuſion; 2°. dans une Cacaotiere bien alignée, les Negres au travail ne peuvent échapper aux yeux du Maître, ou du Commandeur; 3°. dans le tems de la cueille, on ſuit les allées les unes après les autres, & ainſi on n'eſt pas expoſé à laiſſer du fruit aux arbres.

Les Cacaotiers ſe plaiſent ordinairement ſur des collines, près des ruiſſeaux, dans des lieux qui ne ſoient ni trop ſecs ni trop humides.

Quelques Auteurs ont écrit que le vent faiſoit du tort aux Cacaos. Je ne connois que les ouragans qui puiſſent leur en faire. Car ceux de la côte de Malhuri ſont trèsexpoſés, & ſont néanmoins très-beaux & d'un grand rapport.

Au ſurplus, il eſt facile à un habitant d'y remédier, en plantant des liſieres autour de la Cacaotiere, ou en laiſſant autour des bouquets de bois. Il eſt bien plus important de les abryer du ſoleil, lorſque les arbres ſont jeunes ; ce qu'on fait en plantant des bananiers auprès d'eux.

Le terrein étant aligné & diviſé, on porte à chaque piquet un petit panier, dans lequel on a fait germer des graines de Cacao. On les enfouit en terre ſelon l'alignement des piquets.

La délicateſſe de ce jeune arbre exige, dans les terres où il y a des fourmis, criquets, ou autres petits inſectes, la précaution de planter la graine dans des paniers de la forme d'un cul de chapeau ; un Negre en fait trente par jour. On fait lever la graine dans un endroit choiſi où les fourmis ne donnent pas : lorſque le plan a acquis une certaine force, il eſt moins expoſé aux torts que peuvent lui faire les inſectes ; on les plante alors en pleine terre, le panier s'y pourrit. Lorſque la nature du terrein n'exige pas ces précautions, on ſeme les graines dans des trous creuſés à la profondeur de quatre à cinq pouces. L'amande doit y être miſe droite, le gros bout en bas. On en met trois dans chaque trou. Lorſque les arbres ont un pied & demi de hauteur, on laiſſe le plus beau, & on leve les deux autres, s'ils ſont venus. Les pépinieres de Cacao ne conviennent nullement; car la racine de ce jeune arbre eſt ſi délicate, qu'en le levant de terre & le replantant, il eſt impoſſible de ne le pas offenſer. Le panier remédie à cet inconvénient.

On plante, comme je l'ai déja dit, des bananiers ou du magnoc dans les allées, pour préſerver ce jeune arbre des rayons du ſoleil. On entretient ſa terre bien propre, en la ſarclant. Le magnoc ne s'arrachant qu'au bout de dix mois ou d'un an, & pouſſant plus rapidement que le Cacao, fait office de paraſol pour cette plante délicate pendant ce tems-là.

Au bout de deux ans & demi, le Cacao a quatre pieds de haut, & commence à fleurir. Le fruit qu'il rend alors eſt ſi peu de choſe, que bien des gens font tomber les premieres fleurs, pour que l'arbre ſe fortifie davantage. A trois ans on cueille du fruit. A ſix ans le Cacaotier eſt dans toute ſa force.

Lorſqu'il eſt parvenu à une certaine hauteur, il n'exige aucun ſoin de ſarclage; l'ombre qu'il donne à la terre, ſes feuilles qui le couvrent, empêchent l'herbe de venir, & ſervent à le fumer.

Lorſqu'on cueille le Cacao il faut avoir attention d'en ôter les guis, d'arracher ou de faire tomber les vieilles caboſſes, & de couper les branches ſeches, ainſi que les branches gourmandes.

La précaution de tailler le bout des branches de cet arbre me paroîtroit néceſſaire, quelle que ſoit la négligence des habitans à cet égard. Le tems de le faire eſt quinze jours avant l'hivernage; les Eſpagnols de Carraque en uſent ainſi, & je crois que c'eſt à cette pratique que le Cacao de cette Province doit la réputation dont il jouit.

La forte récolte du Cacao ſe fait au mois de Juin; il eſt bon alors de viſiter ſouvent ſa Cacaotiere, crainte de laiſſer germer ou noircir les caboſſes, qui tombent quelquefois d'elles-mêmes, lorſqu'on laiſſe trop longtems le fruit ſur l'arbre.

Lorſque les Negres cueillent les caboſſes de Cacao, il faut empêcher qu'ils ne ſecouent trop les arbres avec leurs ſerpettes emmanchées : ils font tomber alors quantité de fleurs, dont l'arbre eſt ſouvent chargé lors de la récolte, & appauvriſſent par-là la récolte à venir, dans laquelle ces fleurs tombées euſſent donné des fruits. Chaque Negre a ſon panier qu'il emplit de caboſſes, pour les porter de la Cacaotiere à la caſe où l'on fabrique le Cacao. Lorſqu'il fait beau tems, on caſſe la caboſſe ſous le Cacaotier même, & on la jette au pied de l'arbre qui l'a produite. Elle lui ſert de fumier, & on ne porte que les graines à la Manufacture.

Dans le cas où on y porte les caboſſes, il ne faut pas que les graines y reſtent plus de trois jours, ſur-tout dans le tems des pluies, car elles ſont ſujettes à germer.

Les caboſſes ont neuf à dix pouces de long ſur trois à quatre de diametre. Elles reſſemblent à des concombres partagés par des côtes ; elles renferment communément vingt-cinq amandes. Auſſi-tôt que les amandes ſont à la Manufacture, on les met ſoit dans des cuves, ſoit dans des vaſes ou des canots, pour en exprimer le vin ; on les couvre de feuilles de balizier, on met des planches & des pierres deſſus pour les charger, & aider la fermentation qui s'y excite. Elles fermentent ainſi pendant quatre à cinq jours ; on a ſoin de les braſſer & remuer tous les matins.

Lorſque les amandes ont acquis une couleur rouge-obſcur, on les tire de la cuve, & on les expoſe au ſoleil pour ſécher. On les met enſuite en magaſin, d'où on les ſort de tems en tems pour les ſécher.

Si on les met à l'étuve, elles conſervent une couleur violette.

Le Cacao eſt, après le Cotton, la marchandiſe la plus aiſée à cultiver & à fabriquer, ſur-tout pour ceux qui n'ont pas beaucoup de Negres. Cette denrée eſt incomparable pour la facilité.

Les outils néceſſaires conſiſtent en ſerpettes emmanchées de différentes longueurs, en paniers, ſacs, canots à cuver, grandes caiſſes de grignon, expoſées au midi, élevées de terre, & contenant un millier ou cinq quintaux d'amandes.

La méthode de les faire ſécher dans des tiroirs à couliſſes, comme on le voit au plan de la caſe de cette Manufacture, eſt, au défaut d'étuves, ce qu'il y a de mieux imaginé.

DU CAFFÉ.

Le Caffé fait l'objet d'un grand commerce entre l'Amérique & l'Europe ; c'eſt une des meilleures denrées à laquelle un habitant puiſſe s'attacher.

Le Caffé ſe plante de graines ; la terre qu'on lui deſtine doit être égale pour la profondeur à celle d'une Cacaotiere, bien nettoyée d'herbes à la ſurface, & autant qu'on le peut, de ſouches & de racines.

On aligne le terrein, & l'on plante les piquets de ſept en ſept pieds. On choiſit pour planter le Caffé les plus grandes pluies. Le tems ſombre & les brouillards ſont préférables. On leve les plans de Caffé pour les tranſplanter, lorſqu'ils ſont arrivés à la hauteur de ſept à huit pouces. On nettoie & on fouille profondément le trou dans lequel on les met.

Le vent du nord n'eſt pas favorable aux Caffés. La plante jeune eſt aſſez délicate & amie de l'ombre ; avant que de faire ſa plantation de Caffé, il convient que le terrein qu'on y deſtine ſoit couvert de magnoc, ou de bananiers, pour l'ombrager.

Il ne faut pas toujours ſe fier à la belle apparence du Caffé. Cet air de proſpérité qu'on lui trouve n'eſt ſouvent qu'à la ſuperficie de la terre. Si la racine trouve un tuf différent, il jaunit ; il arrive même qu'il vient mal d'abord, & qu'il renaît enſuite à vue d'œil, lorſqu'il a trouvé le lit de terre qui lui eſt propre.

On a ſoin d'entretenir la terre nette autour de ces jeunes plantes, & on ne doit pas ſe dégoûter de ſarcler les mauvaiſes herbes qui leur nuiſent. Il faut être exact à en détruire les branches gourmandes & les guis.

Comme les Caffés viendroient à une hauteur trop conſidérable, pour la facilité de la récolte des graines, on les borne à ſix ou ſept pieds de hauteur, en leur coupant le ſommet : on l'oblige par-là de ſe couronner & de ſe garnir.

Un habitant ſucrier, ou travaillant à toute autre denrée qu'au Caffé, doit en avoir un parc pour l'uſage domeſtique. La caboſſe du Roucou & les graines du Cotton ſont un très-bon fumier pour cet arbre.

Le Caffé croît aſſez vîte lorſqu'il eſt bien entretenu. Il vient naturellement très-rond par le pied. Ses branches partent du tronc avec une régularité qui produit un effet agréable ; il ne rapporte qu'au bout de trois ans. Il fleurit en Octobre & Novembre. On le recueille en Juin. On fait deux récoltes de Caffé par an ; celle d'hiver eſt la plus abondante. Ses fleurs reſſemblent à celles du pêcher, & les fruits qu'il produit a une petite ceriſe. Ils ſont d'abord verds, rougiſſent à meſure qu'ils approchent de leur maturité. Une couleur tannée en eſt un indice certain. On les cueille alors ; cette cueille ne ſe fait qu'à meſure qu'ils mûriſſent. Les Negres, pour cette récolte, n'ont beſoin que de paniers & de leurs doigts ; & ils la portent à la maiſon deſtinée à cette Manufacture.

On ſe ſert, pour ſéparer le Caffé de ſon enveloppe, d'un moulin appellé à cet effet moulin à Caffé. L'enveloppe tombe d'un côté, & le Caffé en parchemin de l'autre. Le peu d'habitans qui cultivent uniquement cette denrée à Cayenne, rend l'uſage de ce moulin très-rare ; mais on peut juger du tems que doivent perdre ceux qui ſont obligés de faire cette ſéparation par l'unique moyen de leurs doigts.

Quelques habitans laiſſent ſécher au ſoleil leur Caffé avec l'enveloppe, les autres en parchemin. Lorſqu'il eſt bien ſec, on le pile dans de grands mortiers de bois, pour enlever le parchemin & avoir la graine marchande ; on le trie, & on ſépare les graines défectueuſes d'avec les bonnes. On l'évente lorſque le rebut en eſt ſéparé. On a, pour cet effet, un moulin plus rare encore à Cayenne que le premier dont j'ai parlé.

Pour que le Caffé ſoit de la premiere qualité, il doit être petit & de couleur de corne, dur au point de crier dans la main en le remuant.

L'humidité que les pluies occaſionnent dans l'air le fait blanchir ſouvent à Cayenne. Je crois que pour remédier à cet inconvénient, il ſeroit néceſſaire en hiver d'avoir une étuve pour le faire ſécher à petit feu, avec l'attention de ne le pas mettre trop épais ſur les étages.

On eſt quelquefois ſurpris de voir dépérir un beau Caffé en peu de tems ; cela eſt ſouvent occaſionné par la mouche appellée *mouche à Caffé*, longue de ſix pouces, qui porte à ſa tête deux ſcies avec leſquelles elle entaille ces arbres juſqu'au vif. Lorſqu'on rencontre de ces mouches, on ne doit pas héſiter de les tuer.

Il arrive auſſi que les pucerons, petits inſectes blancs, attaquent les Caffés, & non-ſeulement les empêchent de produire, mais même les font périr. Dans ce cas, il eſt impoſſible de préſerver les Caffés de leur ruine par une autre voie que par celle de planter des ananas dans les allées. Les inſectes quittent les Caffés pour ce fruit qu'ils préferent, & dont ils ſe gorgent. L'acide de ce fruit ou les tue, ou les empêche de pulluler.

Lorſque le Caffé eſt en rapport, & ſuffiſamment fourni de branches, il ne demande preſque point d'entretien ; l'ombre qu'il donne empêche les mauvaiſes herbes de pouſſer. J'ai examiné que l'extrême humidité des Caffés nuiſoit aux Negres lors de la cueille ; il eſt bon à un habitant de les obliger à ſe couvrir pendant ce travail.

DU ROUCOU.

Le Roucou eſt une teinture rouge, produite par la pellicule des graines d'un arbre appellé *Roucouyer*. Cette denrée eſt d'un bon débit en Europe, & a ſur-tout ſoutenu Cayenne, où on la fabrique mieux, & en plus grande quantité que dans toutes les autres Colonies Françoiſes.

Une terre eſt bien mauvaiſe ſi elle ne rapporte pas du Roucou. Telle qu'elle ſoit, on la nettoye, & on fait de petits trous avec la houe à la diſtance de dix pieds les uns des autres, dans leſquels on enfouit trois ou quatre graines.

Lorſqu'on ne veut pas aligner ſon terrein avec la même exactitude que pour le Cacao, ou pour le Caffé, il faut faire mettre le pied du Negre dans le premier trou,

& faire fouiller l'autre à la longueur de la houe & du bras, en portant toutefois le pied droit en avant, & en ſuivant exactement le rang. Les trous ſe trouvent alors, à peu de choſe près, à une diſtance égale.

Le tems de le planter eſt en Décembre, ou Janvier, au plus tard.

Le Roucouyer planté de graines dure plus long-tems; il faut près de deux ans à l'arbre pour qu'il produiſe. Les arbres ſont plus beaux de plan, ils rapportent au bout de dix-huit mois, mais ils durent moins. Dans le cas où on préféreroit cette derniere méthode, il faudroit ſe mettre en plan une année auparavant. On choiſit toujours, ainſi que pour les autres plantations, un tems humide.

Il eſt important de ſarcler le plus qu'on peut le jeune plan. En été on met beaucoup de halliers au pied de l'arbre, la chaleur les tue. En hiver le fumier qui provient des halliers pourris, ſert à donner du frais à la plante.

Lorſque l'on ſarcle dans la mauvaiſe ſaiſon, qui eſt celle des pluies, & qu'on laiſſe les herbes ſur la place, elles ne meurent pas, & elles étouffent la jeune plante. Il eſt alors eſſentiel de les tirer hors du terrein; on fait d'ordinaire un trou dans lequel on les jette, & où elles ſe pourriſſent.

Quand le *Roucouyer* pouſſe trop haut, on l'étête afin qu'il s'arrondiſſe. Il eſt de la grandeur d'un noiſettier, mais plus touffu. Lorſqu'il eſt en rapport, ſes fleurs raſſemblées en touffes d'un rouge couleur de chair, & ſa *caboſſe* d'un rouge foncé, font un agréable contraſte avec le verd de ſes feuilles.

Il faut ôter exactement les guis (eſpece de petites lianes) qui, en entrelaçant les jeunes Roucouyers, les gênent dans leur croiſſance, les font languir, & ſouvent mourir.

Lorſqu'on a mis du magnoc dans l'intervalle des Roucouyers, on le ſarcle ainſi que les plans, & le tems où on l'arrache, eſt celui de tailler les Roucouyers & de leur donner de l'air.

On fait deux récoltes de Roucou par an ; celle d'hiver eſt la plus abondante. Le Roucouyer eſt immortel dans certaines terres, & dure cinq à ſix ans dans les moindres ; quelque ſoin qu'on prenne d'entretenir ces arbres, les guis multiplient en Décembre & en Janvier. Il faut dans ce tems redoubler de ſoin pour les en débarraſſer, car c'eſt alors que la ſeve travaille le plus, & que ces lianes peuvent lui nuire davantage.

Le Roucouyer fleurit en Décembre, on le cueille en Avril ; il ſe tranſporte par paniers à tête de Negres. Dans les ſituations commodes, une petite charrette gauletée en deſſus & en deſſous en forme de treillage, porteroit à la Roucouyerie en un ſoir toute la coupe d'un jour. Ce ſeroit une avance conſidérable, puiſqu'on pourroit ſe paſſer d'un *Carbet* au milieu de la plantation, & quelquefois d'y conſtruire même la Roucouyerie, ce qui devient incommode à la longue, & ſur-tout en tems de pluie.

Le Roucou épluché & pilé ſe met dans le canot à tremper avec de l'eau au prorata de la graine. On la paſſe ſix jours après d'abord dans de gros *Manarets*, & dans de plus fins ſucceſſivement. On en a pour cet effet de quatre eſpeces garnis de toile, ils ſont de plus en plus ſerrés, & par conſéquent meilleurs pour faire de belle marchandiſe.

On occupe à cet emploi les vieilles Négreſſes ou les Negres malingres. Lorſqu'on a paſſé la graine par quatre *Manarets* de plus en plus fins, en la pilant chaque fois, on dépoſe le tout dans un canot de décharge pour étouffer & faire *Suer*. On couvre ſoigneuſement ce canot pour empêcher les ordures d'y tomber. Le Roucou cale au fond ; on tranſvuide l'eau qui ſurnage, elle eſt bonne à faire tremper de nouvelles graines, s'il en reſte.

Toutes ces opérations finies, on prend le Roucou calé pour le faire bouillir dans de grandes chaudieres, juſqu'à ce qu'il commence à ſe gonfler & à former des bulles d'air qui crevent à la ſurface. Alors on diminue le feu, on laiſſe refroidir le Roucou juſqu'au lendemain matin. On le tire de la chaudiere, & on l'étend dans des caiſſes, que l'on obſerve de poſer ſur un endroit élevé, pour le préſerver du ſable & de la pouſſiere qui altere ſa couleur & ſa qualité, & diminue ſouvent ſon prix dans les ventes où on l'expoſe à différentes épreuves. Le Roucou ſeché à l'ombre par le vent eſt infiniment plus coloré que celui qu'on expoſe au ſoleil, qui en rend la couleur moins vive.

On a obſervé que plus on travaille le Roucou en fortes parties dans les chaudieres, plus ſa couleur étoit vive: avantage qui lui manque lorſqu'il eſt cuit en petites parties, il contracte alors de la noirceur.

Dès qu'il eſt ſec au taux des Marchands on le livre, ou on le met en magaſin, pour être pilé au beſoin & être reconnu marchand; ce qui ſe fait de différentes manieres.

Les uns en écraſent un peu le long d'une porte pour voir s'il ne contient pas de corps étrangers. D'autres en mettent dans un verre d'eau & l'y délayent. Si le Roucou eſt pur & bien fait, il s'y diſſout entierement. S'il y a des matieres étrangeres, on les apperçoit errantes dans la liqueur, ou précipitées au fond du verre. On en écraſe auſſi entre deux doigts, & on voit, à force de les laver, le tems qu'on met à colorer l'eau.

Le Roucou, pour être de bonne qualité, doit être couleur de feu, plus vif intérieurement qu'extérieurement, doux au toucher. Sa conſiſtance doit être telle, qu'une balle de plomb jettée deſſus de la hauteur d'un pied & demi environ n'y entre pas: ſi elle s'y enfonce, le Roucou eſt trop humide, & conſéquemment n'eſt pas marchand.

Quelques perſonnes, pour l'eſſayer, en tiennent dix livres dans la main; s'il n'en découle pas, il eſt bon quant à la conſiſtance. D'autres enfin le jugent à l'œil, épreuve ſuffiſante pour des vendeurs & des acheteurs droits & équitables.

On a fait pendant long tems à Cayenne de fort mauvais Roucou, faute d'obſervations néceſſaires, de précautions ſages & ſouvent de bonne foi. Cette denrée a été par là en diſcrédit, & la Colonie ne s'en eſt pas mieux trouvée. On a donné le nom de *Gigodaine* à ce mauvais Roucou altéré par des mêlanges & par la mauvaiſe fabrique.

Pour vouloir trop tirer parti du Roucou, bien des gens ſe ſervent de la graine pilée quatre fois & paſſée de même, & la ſoumettent à une cinquieme opération. Rien n'eſt plus mal entendu que cette conduite ; la graine ne conſerve plus alors de parties colorantes ; on n'en peut obtenir que de la paille & de la terre, corps étrangers qui ſe précipitent avec la couleur qu'on retire des nouvelles graines que l'on met tremper dans l'eau qu'on nomme rouge.

Il n'eſt pas moins abſurde de laiſſer échauffer la graine pendant quatre à cinq jours avant que de la piler, afin de la reduire en pâte & d'en atténuer les parties par la fermentation, & de les rendres miſcibles avec l'eau.

On ne cherche dans cette graine que la couleur : on obtient par cette voie plus de matiere ; mais aſſurément le Roucou eſt de moitié inférieur à celui qui eſt bien fabriqué.

Quelques habitans moins délicats encore, réduiſent quatre canots de graines en un, pour l'incorporer avec de la graine neuve ; ils pilent le tout juſqu'à ce qu'ils l'ayent reduit en pâte, ce qu'on appelle *Bal*, terme honnête qui ſignifie la paille & le bled.

D'autres fripons plus hardis encore, n'ont pas craint de mêler à leur Roucou de la terre rouge tamiſée, ou de la brique pilée. Cette coquinerie groſſiere ne peut réuſſir qu'une fois, encore difficilement. Il faut avoir l'ame bien vile pour ſacrifier l'honneur à un ſi petit intérêt. De tels brigandages nuiſent trop au commerce pour n'être pas reprimés ; la ſaine politique du gouvernement, la juſtice, & l'intérêt des Colonies, exigeroient que de pareils colons fuſſent punis corporellement. Le ſacrifice de l'honneur n'eſt rien pour des gens ſans principes ; mais il eſt important pour l'Etat de ne pas ſouffrir que des brigands mettent en diſcrédit des denrées utiles aux arts, & dont la culture plus encouragée & la fabrique perfectionnée, rendroient la Colonie de Cayenne ſupérieure à toute autre.

Les uſtenſiles néceſſaires au travail du Roucou ſont les canots ou auges : l'habitant qui aura peu de forces en aura en quelque ſorte plus qu'il ne paroîtra en avoir beſoin ; l'habitant aiſé doit en avoir quinze ou ſeize. On deſtinera la plus grande de toutes pour caller.

La pile (c'eſt ainſi qu'on appelle une eſpece de mortier dans lequel on écraſe les graines de Roucou) doit être faite du bois le plus dur, tel que le *Ouapa* ou *Oouapou;* ces piles durent long-tems. Elles doivent avoir ſept pouces d'épaiſſeur par en bas, cinq à ſix ſur les flancs, en diminuant juſqu'à deux & demi ſur le bord.

Les pilons qui ont cinq pieds de long, ont ordinairement aux extrêmités une groſſeur double de celle de la partie moyenne, & le gros bout taillé comme celui d'un œuf, & non quarré. S'il étoit quarré, non-ſeulement il dureroit très-peu & uſeroit la pile, mais il ramaſſeroit & écraſeroit moins de graines au fond de la pile.

Le bois le plus propre aux pilons eſt celui de *Lettre blanc*, on n'en prend que le cœur ; les autres bois durs peuvent y être employés.

MANARETS. Il en faut quatre pour ceux qui ne veulent faire que de belle marchandiſe. Ceux qui ſont faits de toile ſont les plus ſerrés & les meilleurs.

CHAUDIERES. Il en faut deux des plus grandes, par la raiſon que le Roucou eſt d'autant plus beau que la quantité qu'on en cuit eſt conſidérable. On les fait monter ſur des fourneaux qu'on maçonne : on travaille alors avec plus de commodité & de propreté.

CUILLERES pour braſſer le Roucou. On les fait de bois dur lorſqu'on n'en a pas de fer. A leur défaut on emmanche de groſſes callebaſſes, elles ſont plus légeres & moins coûteuſes.

CAISSES. Elles ſont faites de canots hors de ſervice, larges & portatives; elles ſervent autant que celles qu'on fabrique de planches, & coûtent moins d'entretien.

INDIGO.

L'Indigo eſt une couleur bleue tirée d'une plante de ce nom, & qu'on cultive beaucoup dans les Colonies françoiſes. C'eſt une des meilleures cultures de l'Amérique; mais auſſi une des plus délicates, qui demande la plus grande attention de la part de celui qui cultive, & peut-être une des meilleures qualités de terre.

M. Rouſſeau, Officier & habitant, eſt le ſeul qui ſoit parvenu à faire l'Indigo avec ſuccès. La qualité à laquelle il a porté cette denrée doit ſervir d'encouragement à ceux qui auroient envie de ſe livrer à cette culture, & dément la prétendue impoſſibilité dans laquelle on croit les habitans de Cayenne de réuſſir en ce genre.

L'Indigo ſe ſeme dans une terre plate, unie, un peu humide & très-graſſe. Il eſt aſſez indifférent dans les autres plantations que les corps d'arbres, les ſouches, les racines, &c. reſtent à pourrir ſur le terrein; mais il eſt eſſentiel pour cette plante de le débarraſſer autant qu'on le peut. On fait alors des trous alignés à un pied de diſtance, auxquels on donne trois pouces de profondeur avec la houe. Les Negres ſemeurs mettent dix graines dans chaque trou, qu'ils recouvrent ſoigneuſement avec leurs pieds.

Pour cette opération on doit choiſir un tems humide ou qui promette de la pluie. Les graines riſqueroient d'être deſſechées par un tems ſec, & l'Indigo qui ſortiroit de terre ſeroit de mince eſpece. Lorſque la pluie vient après la plantation faite, on voit ſortir la plante au bout de cinq à ſix jours.

Les mauvaiſes herbes lui diſputent bientôt le terrein & les ſucs de la terre. Il faut être ſoigneux à l'en débarraſſer en les ſarclant légerement, ſans offenſer les jeunes plantes ; ou ſi les Negres n'ont pas aſſez de légereté, il faut les leur faire arracher avec la main.

Au bout de deux mois ordinairement l'Indigo eſt bon à être coupé, ce qui ſe connoît par la facilité que les feuilles ont à ſe caſſer, par leur couleur vive & foncée. Il eſt eſſentiel de couper l'Indigo à propos. Lorſque la feuille ſe ſeche ou ſe fane, la coupe eſt deſavantageuſe, & le produit perd beaucoup en quantité & en qualité.

Il faut un tems auſſi humide pour couper l'Indigo que pour le ſemer ; ſi le ſoleil venoit à paroître & à darder avec vivacité ſur un champ d'Indigo nouvellement coupé, il ſe feroit une criſpation à l'orifice des ſouches des plantes, & la végétation ſeroit ralentie, ſi les plantes ne mouroient pas, ce qui néceſſiteroit à arracher & à ſemer de nouveau.

Une piece d'Indigo bien entretenue peut durer deux ans, après leſquels il faut l'arracher ; rien ne reſſemble tant à une piece de luzerne. Lorſqu'on fait les coupes on ſe ſert de faucilles ; on met la plante coupée dans de grands morceaux de toile pour la porter à la Manufacture. Quelques uns la tiennent en bottes comme du foin ; mais la premiere méthode convient mieux, parce qu'on ne perd rien.

L'Indigo coupé avant ſa maturité donne une plus belle couleur, mais rend beaucoup moins. Lorſqu'on le coupe trop tard on perd encore plus, & on a un indigo de mauvaiſe qualité.

Il y a un moyen de voir ſi l'Indigo eſt mûr, en prenant à poignée une tige de cette plante, & coulant la main du bas en haut ; ſi la feuille crie, l'Indigo eſt bon à couper.

Cette plante eſt ſujette à une eſpece de chenille qui vient par vol comme une nuée & la mange totalement dans peu de tems. Cet inſecte eſt commun, ſur-tout à Saint-Domingue. La ſeule reſſource de l'habitant eſt de couper ſon Indigo dans l'état où il eſt. On le jette dans l'eau avec les chenilles qui rendent gorge. C'eſt ſans doute un grand malheur. Mais malgré le peu d'Indigo qu'on tire, ce n'eſt pas tout perdre. Il eſt encore un moyen expérimenté pour la deſtruction des chenilles qui paroîtra ſingulier. Si-tôt que l'Indigo en eſt attaqué, on laiſſe entrer un ou pluſieurs cochons dans la piece d'Indigo. Ces animaux avec leur nez font remuer la tige & en font tomber les chenilles, ſur leſquelles ils ſe jettent avidement.

Il faut, pour fabriquer l'Indigo, avoir trois cuves poſées les unes à côté des autres à des hauteurs différentes. On les place dans un endroit où on puiſſe avoir l'eau à diſcrétion. *Voyez* la Planche.

La premiere eſt d'ordinaire de quinze à dix-huit pieds de long ſur douze de large, & trois à quatre de profondeur. On lui donne un pied & demi d'épais, & on la cimente bien.

La ſeconde eſt communément de la moitié moins grande que la premiere, & la troiſieme d'un tiers plus petite que la ſeconde. Les trois cuves ſont diſpoſées de maniere que par des ouvertures fabriquées dans le fond, elles puiſſent recevoir de celles qui leur ſont ſupérieures les liqueurs qui y ſont contenues.

On appelle la premiere cuve la *Trempoire*, parce qu'elle reçoit la plante dans une quantité d'eau qu'elle contient, & elle y fermente. La ſeconde s'appelle la *Batterie*, parce qu'on y bat l'eau de la trempoire qu'on y a introduit. La troiſieme ſe nomme le *Diablotin ;* c'eſt celle où le produit des deux autres ſe raſſeoit, & dans laquelle l'Indigo s'acheve.

Il eſt important que ces cuves ſoient bien enduites &

ayent une certaine épaiſſeur pour réſiſter à la fermentation qui s'y excite. Elles ſe font ou en briques, ou en pierres.

Si elles ſe font de bois creuſé, & qu'on veuille qu'elles durent long-tems, il faut les doubler de plomb très-mince.

On pratique dans les côtés de la batterie des robinets à différentes diſtances, pour faire écouler l'eau lorſque la précipitation de la fécule eſt faite.

La plante coupée, eſt apportée à tête de Negres: l'Indigo par paquet ſe jette dans la premiere cuve; lorſqu'elle eſt pleine d'herbe, on met deſſus des pieces de bois de deux à trois pouces, moins l'arges que l'intérieur de la cuve, pour empêcher que l'eau dont on la remplit ne faſſe élever l'herbe. L'eau doit couvrir toute la plante de trois ou quatre pouces par deſſus. La fermentation s'excite plus ou moins vîte, ſelon que la plante a été coupée plus ou moins mûre. Il eſt rare qu'elle ſoit plus de vingt heures à s'exciter.

La liqueur s'échauffe & bouillonne, elle ſe colore, & ſe charge des principes huileux & ſalins de la plante. Lorſqu'elle a acquis une couleur bleue, tirant ſur le violet, on ouvre les robinets qui ſont au fond de la cuve, & on laiſſe tomber toute l'eau dans la batterie. On jette les herbes qui ont ſubi cette fermentation, & on nettoye la trempoire, pour y recommencer cette opération avec une herbe nouvelle. Cette eau colorée étant dans la batterie, on l'agite continuellement par différens moyens. Ceux qui donnent le plus grand mouvement avec moins de bras ſont préférables. Les fléaux, les manivelles ſont employés le plus communément.

L'objet de ce travail eſt de lier enſemble, par le mouvement continuel qu'on donne à l'eau, les principes de la plante que la fermentation a extraits & atténués dans la trempoire. La grande agitation fait que les parties errantes ſe rencontrent dans le fluide, s'uniſſent pour former ce qu'on appelle le grain. L'adreſſe de l'Indigotier conſiſte à ſaiſir l'inſtant où il ſe forme. Pour cet effet, pendant que les Negres battent, il tire de l'eau de la batterie dans une taſſe d'argent, ou de criſtal, (cette derniere eſt préférable à cauſe de ſa tranſparence) il examine ſi la fécule ſe précipite, ou ſi elle eſt encore errante. Il fait ceſſer le travail, ſi elle ſe précipite, & fait continuer, ſi elle eſt errante.

L'inconvénient de faire ceſſer trop tôt le mouvement, ou de le continuer trop, eſt également préjudiciable. Dans le premier cas, la précipitation ne ſe fait pas, ou ne ſe fait qu'en partie. Dans le ſecond, le grain formé ſe diſſout par la décompoſition des parties huileuſes, ſalines & terreſtres.

Un Indigotier ne ſauroit donc trop apporter de vigilance à ſaiſir le moment où il fait ceſſer de battre. Lorſqu'il eſt ſûr de ſon opération, il fait retirer les Negres batteurs, & laiſſe la liqueur tranquille, la précipitation ſe fait; l'eau dégagée de ſon grain s'éclaircit peu à peu, & laiſſe voir au fond une matiere boueuſe. Pour lors on ouvre les robinets dont j'ai parlé, & on fait écouler l'eau juſqu'à la hauteur du marc.

On ouvre enſuite les robinets du fond, pour faire tomber le marc dans le diablotin, où il ſe raſſeoit encore un peu de tems. Dans cet état on prend la fécule, ou le marc, avec une cuilliere; on en emplit des chauſſes de toile de figure conique, de la longueur de 15 à 20 pouces. On ſuſpend ces chauſſes à des perches; l'eau interpoſée entre les parties de cette matiere ſe filtre. A meſure que l'humide ſe diſſipe, l'Indigo acquiert une conſiſtance de pâte.

On vuide alors ces chauſſes dans des caiſſons quarrés, ou oblongs, d'environ deux pouces & demi à trois pouces de profondeur. On le fait ſecher à l'ombre, expoſé à l'air, mais jamais au ſoleil, qui détruiroit la couleur.

La pluie, ou une trop grande humidité, ne lui ſont pas moins contraires. La pluie ſur-tout, le corromproit en le faiſant diſſoudre. On le coupe en petits pains quarrés, & on les met dans des barriques pour les envoyer en France.

L'habitant qui cultive l'Indigo ne ſauroit avoir trop d'attention à le perfectionner. Plus cette denrée eſt belle, mieux elle ſe vend. Elle n'a jamais de prix fixe, ainſi que le Caffé, le Cotton, & le Cacao. Sa qualité détermine toujours ſon prix.

Il ne doit pas tant viſer à la quantité qu'à la qualité. Ceux qui battent les herbes dans la trempoire, afin que les feuilles & l'écorce ſe mêlent à la liqueur, gagnent en apparence, & perdent en effet. Les acheteurs ſavent trop bien faire la différence d'un Indigo pur, d'avec un Indigo chargé de matieres étrangeres.

Celui de Cayenne eſt d'un fond plus bleu que celui de Saint-Domingue : il n'eſt pas ſi ſujet aux chenilles. La graine ſauvage rapporte beaucoup plus, & lui donne un coup-d'œil plus marchand, & par conſéquent préférable.

Il faut peu d'uſtenſiles pour cette Manufacture : la plus grande dépenſe conſiſte dans l'entretien des cuves, qu'il faut bien viſiter, de peur qu'il ne s'y faſſe quelque crevaſſe, par laquelle toute la liqueur ſe perdroit. Je conſeillerois de les faire de bois, ſur-tout la trempoire. Si on n'a pas de piece de bois aſſez forte, pour les faire d'un ſeul arbre creuſé, on peut faire de grandes cuves de pluſieurs morceaux, obſervant de les bien calfeutrer & godronner en dehors.

Du reſte, il ne faut que des faucilles, des quarrés de toile avec des cordons aux bouts pour lier les paquets d'herbe, des fléaux, ou manivelles, pour la batterie, des chauſſes & des caiſſes pour ſecher l'Indigo.

DU SUCRE, des Sucreries, & de tout ce qui y a rapport.

La Manufacture de Sucre eſt la plus conſidérable de celles de l'Amérique. Elle exige la plus grande force de bras, des établiſſemens vaſtes, & demande tant d'autres parties différentes & inſéparables, que ſi celui qui en établit une, ne ſait pas les lier, & les faire mouvoir toutes enſemble & chacune en particulier, ſelon l'exigence des cas, tout languit & ſe détruit.

L'état d'habitant Sucrier étant celui qui donne le plus de conſidération aux colons, quant à la partie de la culture, bien des gens le préferent à celui de Caféyer, d'Indigotier, &c. & ſont ſouvent les dupes de leur vanité, & de leur peu de réflexion. On ne fait jamais de démarche à faux dans cette partie, ſans qu'on n'ait lieu de s'en repentir. L'imprudence & le défaut de calcul, détruiſent la fortune de quiconque tente cette entrepriſe ſans la connoître.

De vingt-ſix Sucreries qui étoient à Cayenne en 1724, plus de la moitié ont été détruites par cet inconvénient. Il faut donc compter avec ſoi-même, & calculer tous les accidens, avant que de ſe porter à une entrepriſe ſujette à tant de revers.

Le plan d'une Sucrerie doit être fait long-tems avant l'établiſſement même; on doit auſſi avoir prévu tous les obſtacles & les moyens de les ſurmonter.

Bien des gens ont été ruinés, tant à Cayenne que dans les Antilles, pour s'être promis un produit aſſuré de leurs jumens, de leurs bœufs, &c. ſans avoir prévu tous les accidens que le haſard peut faire naître, & pour s'être déterminés dans cette confiance à l'établiſſement d'une Sucrerie. Enſuite la récolte s'eſt trouvée malheureuſe, ils ont perdu des beſtiaux : il a fallu payer, réparer ces pertes & le tems perdu; à peine ont-ils fait un revenu pour les dépenſes annuelles, & au bout de dix ans tout leur profit s'eſt trouvé borné au vain honneur d'avoir entrepris une Sucrerie.

Mon deſſein n'eſt pas, en expoſant aux yeux des Habitans ces réflexions, tirées de l'expérience, de leur inſpirer du dégoût pour cet établiſſement, & de décourager ceux qui auroient des vues d'agrandiſſement.

Mais j'écris pour tout le monde. L'homme ſage & prudent ſe reconnoîtra dans les précautions & dans les maximes que je propoſe, l'ambitieux y trouvera un frein utile. Tel peut avoir une grande Roucouyerie, qui n'auroit qu'une Sucrerie languiſſante. C'eſt témérité & imprudence de faire un changement de culture, s'il n'y a du gain.

M. *Coutard* pere, ancien Roucouyer de Cayenne, voulut quitter le Roucou pour faire du Sucre. Il avoit la réputation du plus parfait habitant de Cayenne : il la ſoutint par le tems qu'il laiſſa entre la naiſſance & l'exécution de ſon projet. Il avoit du terrein & des Negres; l'eſſentiel lui manquoit encore, ſavoir les Negres ouvriers, ſans leſquels une Sucrerie tombe. Il en acheta, & n'entreprit ſa Sucrerie que lorſqu'il fut muni d'un nombre ſuffiſant d'ouvriers de toute eſpece.

Il faut néceſſairement des Charrons, qui doivent ſervir de Charpentiers dans l'occaſion, des Forgerons, des Potiers, des Tonneliers, des Maçons, & un parfait Commandeur; il faut avoir ces ouvriers dans la Sucrerie même, & parmi ſes eſclaves, pour les réparations & les entretiens continuels de la Manufacture.

L'habitant prudent formera donc des ouvriers d'avance. Un Negre intelligent, tel qu'on a coutume d'en choiſir pour cette deſtination, peut apprendre ſon métier en dix-huit à vingt mois. J'ai éprouvé dans la ſucrerie que j'ai à Cayenne, dans le quartier de Timoutou, que ſans ce ſecours, un tel établiſſement rapportoit à peine de quoi faire face aux inconvéniens, pour leſquels on eſt forcé de recourir à la main-d'œuvre étrangere.

Pendant que les ouvriers ſont en apprentiſſage, je fais conſtruire mes bâtimens ſur un terrein choiſi avec attention. Avant que faire mes abattis, je ſonge à joindre l'agréable à l'utile. Je place mes caſes ſous mes yeux, ſans cependant qu'elles m'ôtent la vue de mes parcs, jardins, trous à formes, &c.

Mes bâtimens finis, je les meuble de leurs uſtenſiles néceſſaires, & je me mets en équipage pendant les dix-huit mois que mes cannes ſont à croître.

Les bâtimens que j'ai fait conſtruire ſont :

Un MOULIN. Il y en a de trois eſpeces, ou qui ſont mûs par trois agens différens; ſavoir, l'eau, l'air & les beſtiaux.

Une SUCRERIE. Où l'on cuit le Sucre.

Une PURGERIE.

Une ÉTUVE.

Une VINAIGRERIE.

Un MAGASIN.

Un HÔPITAL.

Une FORGE.

Un MAGASIN GÉNÉRAL du Groſſier, qui doit contenir la Tonnellerie & tout ce qui y a rapport.

Une REMISE.

Tous ces bâtimens doivent être fournis des attirails néceſſaires.

On doit trouver au Moulin, fontes, crapaudines, pinots, culs-d'œufs, plaques, pinces, lanternes, cloche à ſonner les quarts & à tenir le Garde du Moulin éveillé, (une horloge de cuivre à reveil ſeroit d'une utilité infinie) leviers, voles garnies.

A LA SUCRERIE.

Gourmand, quatre chaudieres courantes, & un jeu de chaudieres pour le beſoin, refroidiſſoire, corbin, quatre écumoires, quatre cuilleres, des balais, deux paſſoirs & leurs quadres, quatre lampes, une pour chaque chaudiere, pots, formes, chaux & cendres en barrils.

A LA PURGERIE.

Quarrés à braſſer la terre à terrer le Sucre, quatre palettes en forme d'avirons, chaux, reſervoirs à ſyrops, pots, formes, poids à flots, piles, pilons, lampes ambulantes & ſtables, canots pour paſſer la terre, coüis pour terrer, battes de forme, truelle à terrer.

A L'ÉTUVE.

Le bâtiment eſt une maçonnerie de ſeize pieds de haut, & large de douze pieds dans l'intérieur. On lui donne une porte de deux pieds & demi de large ſur ſept de hauteur. On fait ſes étages de deux en deux pieds, avec des lattes. Il faut une ſerre, un coffre à feu, ou, à ſon défaut, une chaudiere, deux lampes, des grattoirs, des balais.

A LA VINAIGRERIE, où ſe fait l'eau-de-vie de cannes.

Deux chaudieres pour le moins & leurs chapiteaux, pot à vinaigre deſtiné à cet uſage, cinq canots à boiſſon, pour faire du taffia tous les jours, un reſervoir de petite eau-de-vie, deux couleuvres au moins, deux à trois bayes, & un puits dans la Vinaigrerie.

AU MAGASIN DE LA VINAIGRERIE.

Des jarres, qui contiennent au moins cinq cens pots de taffia; des dames-jeannes, au défaut de barrils, qui contiennent cinquante pots; de grands & de petits entonnoirs, des pots, des pintes, des pipes avinées pour réſervoirs, des palans, des cordages, du bray, des étoupes, des doubles palans, des clous de toute eſpece, boucans élevés pour des dames jeannes.

A L'HÔPITAL.

Remedes, boucans, & leurs paillaſſes; chaudiere à tiſane; un étui de chirurgie, garni des pieces ordinaires, pour remédier aux accidens journaliers d'une habitation.

A LA FORGE.

Enclumes, grands & petits marteaux, ſoufflets, tenailles, établi garni de différentes limes, différens fers, forge maçonnée, canot à tremper, charbon, graiſſe à huiler le ſoufflet tous les mois.

Le magaſin général du groſſier eſt néceſſaire; & les Habitans de Cayenne qui ne convenoient pas de ſon utilité, en jugerent autrement, quand ils virent le parti que je tirai de celui que je fis conſtruire dans ma Sucrerie. Il doit contenir :

La Tonnellerie, ſur dix-huit pieds quarrés, avec tout ce qui y a rapport, comme mains, cercles, lianes, &c.

Remiſe, Charronnerie, & tout ce qui en dépend, fers de quatre cabrouets montés, & leur attirail.

Un Appentis de trente pieds de long ſur autant de large, dans lequel on place du bardeau, courbes, entraves, arcabas, en un mot, tout ce qui eſt néceſſaire à l'entretien. On évite par-là de perdre du tems à chercher au loin ce dont on a beſoin, & de retarder ſouvent des travaux qui preſſent.

Cet Appentis, ou Magaſin, doit être à jour, bâti de baletas, de groſſes fourches fort en tirans, ſur leſquelles traverſe de long bois rond liané à diſtances, pour placer à l'air le mil dépouillé, ainſi que des planches de pinot, pour ſervir à ſerrer ce qui ne doit pas être abſolument ſous la main, comme planches, lattes, gaulettes, &c.

J'ai cru devoir entrer dans le détail de tous les uſtenſiles néceſſaires, avant que de parler des plantations & de la maniere de fabriquer le Sucre; car c'eſt d'après la poſſibilité de ſe les procurer, qu'on doit ſe décider à s'établir Sucrier.

Le Moulin eſt un des établiſſemens les plus utiles à une Sucrerie. Il faut, autant qu'on peut, qu'il aille par le moyen de l'eau. Après l'eau, le vent eſt l'agent le plus propre à l'objet d'une Sucrerie ; mais l'inconſtance de cet agent, qui ne peut être aſſuré que dans un pays où on jouiroit d'un vent reglé, fait qu'il faut, outre le Moulin à vent, un autre Moulin mû par des beſtiaux, lequel ſoit d'une ſtructure auſſi légere que ceux de Saint-Chriſtophe. Ceux de Cayenne exigent une charpente qui coûte plus que les uſtenſiles du Moulin.

Après avoir conſideré les uns & les autres, j'ai imaginé un Moulin à vent, enté, pour ainſi dire, ſur un Moulin à beſtiaux, tel qu'on peut le voir ci-après. *Voyez* la Planche. J'ai dit que l'eau étoit le meilleur agent. Il faut donc, lorſque le terrein le permet, ſe placer de façon qu'elle puiſſe ſe porter d'elle-même par-tout où elle peut être néceſſaire.

Mon nouvel établiſſement de Sucrerie (*Voyez* la Planche). eſt exécuté de même chez moi. Quelques Habitans ont d'abord commencé par le critiquer, & m'ont enfin imité. Au reſte, je n'ai pas toujours été le maître de conformer entierement ma ſituation à mon plan, parce que, pour conſerver quelques bâtimens qui ſe trouvoient neufs, il m'a fallu arranger autrement une partie de ce que je propoſe de plus utile, de plus commode & de moins coûteux.

Je ne donne ici une idée de mon plan, que pour qu'il ſerve à donner aux bâtimens un arrangement & un ordre, où puiſſent ſe trouver également & l'agréable & l'utile, ce qu'on a négligé juſqu'ici à Cayenne, quoique l'on y ait en abondance de beaux arbres pour faire une conſtruction ſolide.

Ce plan peut s'exécuter, dans quelque terrein que ce ſoit ; il s'agit ſeulement de bien reconnoître les lieux, avant que de rien entreprendre. On tournera la vue de l'établiſſement du côté des eaux, afin de jouir de tout à la fois. La Sucrerie ſe placera toujours ſous le vent de toute l'habitation, de ſorte que les caſes à *Bagaſſe*, qui

qui n'en peuvent être trop éloignées, n'y puiſſent pas nuire, ni en recevoir préjudice.

On ne peut trop travailler à ſe procurer des eaux abondantes, & à les faire circuler près des bâtimens où elles ſont néceſſaires, ſur-tout pour la Buanderie, ſur laquelle on doit veiller.

La Vinaigrerie doit particulierement avoir un puits, d'où, par le moyen des dalles, l'eau ſe diſtribue à la Sucrerie & à la Purgerie, ſoit qu'on l'y conduiſe pendant la veillée, par des reſervoirs faits de canots, ou dans d'autres tems, ſelon l'exigence des beſoins. Un ſeul Negre peut le faire, ſans ſe déranger de l'occupation à laquelle il vaque, près du feu, en travaillant au Taffia.

Comme les divers bâtimens de cette Manufacture ne forment qu'un édifice commun, on ne doit ſouffrir qu'une ſeule porte. Elle doit être large, & s'ouvrir à deux battans. Toutes les croiſées ſeront grillées, & donneront ſur la cour, excepté celles qui ſont néceſſaires pour voir les fourniers & la caſe à *Bagaſſes*, lorſqu'on eſt dans la Sucrerie.

Les eaux qui ſe trouveront dans l'intérieur du bâtiment, pourront être conduites par elles-mêmes juſques dans les citernes. En acceptant ma méthode de les y porter, on réformera tous les pots, & autres dépenſes & incommodités inſéparables de l'ancienne méthode.

Ayant été obligé de faire exécuter ce plan dans une gorge & au-deſſous de l'eau, il paroît différent dans la forme & à la vue, quoiqu'il n'y ait cependant ni plus ni moins de bâtimens, l'eau & la ſituation du terrein ne m'ayant pas permis d'autres arrangemens. Il paroît cependant dans une ſituation agréable, réguliere & commode.

Quelques perſonnes regardent comme inutile le lieu qui doit ſervir à aſſembler les Negres pour la priere. Pour moi je déclare qu'on ne pourroit s'en paſſer, que dans des lieux où la facilité de bâtir ſeroit moins grande qu'à

Cayenne. Indépendamment de la décence, la néceſſité où eſt chaque Negre de ſe trouver à ſa place marquée, donne au Maître la facilité de remarquer d'un coup-d'œil ceux qui manquent. D'ailleurs s'il pleut, ils ſont à couvert, & de la galerie le Maître peut les compter, & leur donner ſes ordres. Enfin, ce lieu eſt toujours très-utile dans une grande habitation, dans les cas où l'on a des choſes à mettre à l'abri, & qui doivent être miſes à vue pour quelques jours.

Aprés l'édification des bâtimens, on s'occupe de les enclore, avec des portes pratiquées dans l'abattis, & on fait l'entourage.

Il faut enſuite conſtruire des chemins, partie eſſentielle dans toute habitation, & ſur-tout dans une Sucrerie. Il en faut qui conduiſent de la Sucrerie au dégras, & de l'établiſſement aux plantations ; il en faut qui conduiſent à travers les plantations mêmes, pour ne point nuire aux plantes.

Le chemin le plus important, eſt celui qui mêne de la Sucrerie au dégras. On fait aboutir à celui-là, autant qu'il eſt poſſible, tous les chemins de traverſe. Il ne faut pas toujours prendre le trajet le plus court pour percer les chemins ; il faut voir, ſi en l'augmentant un peu, on ne pourroit pas rencontrer un terrein meilleur, & une iſſue plus favorable pour les autres chemins qui y doivent aboutir. Il arrive ſouvent qu'en une récolte, on perd plus de beſtiaux, par la négligence à rendre les chemins aiſés, qu'on ne feroit en dix, lorſque les voitures roulent avec facilité.

On ſe ſervoit à Cayenne, pour affermir les chemins, de bois rond ou fendu indifféremment. Mais voyant que les inégalités qui reſtoient entre chaque buche occaſionnoient des ſecouſſes qui ébranloient les jantes, les clous, les bandes, ce qui exigeoit des réparations continuelles, je me ſuis ſervi d'une eſpece de palmier nommé *Bache*, ou *Latannier*, que je faiſois fendre & couper de la largeur du chemin, & incruſter dans la boue ;

cette méthode eſt encore d'autant meilleure, que le *Bache* croiſſant dans des endroits marécageux, ſe conſerve dans l'eau. Le chemin que j'ai fait ainſi conſtruire il y a dix ans, & qui mene de mon habitation à la mer, n'a été réparé que par le remplacement de quelques morceaux de bois coupés par les charrois. Au défaut de *Bache*, les *Pinots*, ſur-tout ceux de marais, ſont bons. Le *Moncaya* peut être également employé à cet uſage.

Cette précaution ne ſuffiroit pas pour les chemins des plantations faites dans les abattis : il faut, avant que de les ferrer, déterrer les chicots. Au moindre détour ils briſeroient une roue. On peut faire cet ouvrage au clair de la lune.

Lorſqu'on deſtine le terrein d'un abattis à une plantation de cannes, il faut avoir ſoin de le bien nettoyer; on le partage enſuite en quarrés de 100, ou 120 pieds. Entre ces quarrés, on laiſſe un chemin de 18 pieds de large, tant pour le paſſage des cabrouets, que pour empêcher, ou au moins retarder la communication du feu, dans le cas des incendies. On plante ſur les bords de ces chemins des pois d'Angole, ou de ſept ans. En diſpoſant ainſi le terrein, les plantations de cannes forment des allées & des promenades.

Les cannes à Sucre ſont des eſpeces de roſeaux partagés par des nœuds, qui ſont plus ou moins diſtants les uns des autres, ſelon le degré de bonté du terrein. De ces nœuds partent des feuilles, qui tombent à meſure que la canne mûrit; & lorſqu'elle ſe couronne de feuilles à ſon ſommet, elle approche de ſa maturité.

Les cannes viennent communément à la hauteur de 10 à 15 pieds. Il leur faut depuis 14 juſqu'à 18 mois pour parvenir à une maturité convenable. Mais comme il n'eſt pas de regles fixes pour aucune récolte, parce que la végétation va plus vîte dans un tems que dans un autre, voici des expériences qui font connoître la maturité des cannes.

Lorſqu'elles ſont jaunes, que leur écorce eſt liſſe, qu'elles ſont peſantes, que la matiere ſpongieuſe qu'elles renferment, de blanche qu'elle étoit ſe brunit, que le ſuc qu'on en exprime eſt doux & gluant, il faut les couper & les porter au moulin.

Les terres *graſſes & fortes* produiſent de belles cannes, qui donnent un Sucre mauvais & difficile à travailler.

Les terres *peu profondes*, ſous leſquelles on rencontre le tuf à une petite profondeur, ne produiſent que des cannes maigres, noueuſes, & dont on retire peu de Sucre.

Les terres *fortes & rouges* donnent des cannes groſſes & hautes. Mais il faut les couper à propos; car ſi elles ſont un peu vertes, le Sucre eſt difficile à dégraiſſer.

Les terres *profondes*, *légeres*, *ponceuſes*, qui ont aſſez de pente pour que les eaux puiſſent s'écouler, & qui ſont continuellement expoſées au ſoleil, depuis ſon lever juſqu'à ſon coucher, ſont les meilleures de toutes.

Les terres neuves abondent tellement en huile & en ſels, qu'il faut ſouvent les dégraiſſer avant que d'en obtenir des cannes dont le Sucre puiſſe être travaillé. C'eſt ce qu'on fait, en coupant les premieres cannes au bout de ſix mois; on met de côté de quoi replanter, & on fait du taffia avec le reſte; on brûle enſuite les pailles des cannes ſur le terrein. Les cannes qui viennent des rejettons, donnent un Sucre moins huileux & plus facile à travailler. Il convient de bien aligner ſon terrein, pour la facilité de ſarcler, & d'appercevoir les files de Negres au travail. On choiſit, pour planter les cannes, un tems humide, & la ſaiſon des pluies.

On plantoit communément à Cayenne, les cannes inclinées vers la terre, ce qui ne permettoit aux pouſſes de ſortir que par chaque bout.

A la Martinique, & aux autres Iſles Françoiſes, elles ſe plantent couchées, ce qui vaut aſſurément mieux, puiſque les jets ſortant de toutes parts dans cette poſition, forment des touffes conſidérables.

Aux Iſles Angloiſes, & nommément à Saint-Chriſtophe, où j'ai eu le malheur d'être conduit priſonnier en 1762, je me ſuis apperçu qu'on les plantoit encore mieux, à en juger par la beauté des champs de cannes que produiſent d'une année à l'autre les mêmes terreins.

En coupant les cannes, on a l'attention d'égaliſer les pailles à meſure ſur la terre, on ſillonne large de deux bons pieds, en relevant à ſoi la terre d'un pied de haut en talus, & ſucceſſivement. Ces ſillons ſont ſi bien alignés, qu'on les croiroit l'ouvrage de la charrue.

En coupant les ſillons, on eſt contraint de couper les pailles, & de les démêler d'avec la terre, ainſi que les ſouches, qu'on a ſoin de placer ſur le talus de la rigole pêle-mêle avec de la terre, afin que cette partie releve le fumier, & l'apprête à être rigolé une autre année, où ſucceſſivement elle doit être plantée; les quarrés qui ont rapporté une année, ſe repoſent dans cet état l'année ſuivante, pendant qu'un pareil nombre de quarrés eſt mis en valeur, afin que le revenu ſoit toujours le même; car le but des Habitans de Saint-Chriſtophe, n'eſt pas de faire plus de revenu une année qu'une autre; ce qu'ils poſſèdent de terre eſt économiſé dans ſa plus grande valeur. Le plus ou le moins de revenu annuel, dépend du plus ou moins de ſéchereſſe, qui réduit ſouvent à moitié les revenus de certains quartiers de l'Iſle.

Le tems de la plantation des cannes étant venu, on repaſſe cette rigole, & à meſure le rang des Negres fait des trous dans la rigole de deux en deux pieds, vis-à-vis le plan de l'année précédente, quand le terrein eſt bon: ſi le terrein n'eſt pas bien bon, on les creuſe angulairement. Les Négreſſes ſuivent, plantent, & couvrent à meſure.

Les cannes plantées veulent être ſarclées juſqu'à ce qu'elles couvrent la terre autour d'elles. Deux ſarclages ſuffiſent au commencement. Lorſqu'elles ont cinq à ſix mois, on leur donne la derniere façon ; elles ſont alors trop hautes pour que la houe puiſſe jouer ; les Negres arrachent les mauvaiſes herbes & les lianes, & on ne les touche plus juſqu'à leur maturité.

Un habile habitant doit, autant qu'il peut, faire ſes plantations de maniere qu'il puiſſe couper ſes cannes vers le commencement de la ſaiſon des pluies ; car les rejettons qu'on obtient des ſouches, ont autant beſoin d'humidité, que les ſouches elles-mêmes, lorſqu'elles ont été plantées.

Lorſqu'on voit les cannes mûres, & qu'il eſt queſtion de les couper, on diſpoſe les Negres & Négreſſes le long de la piece qu'on va couper, chacun une ſerpe à la main, & à la diſtance de trois pieds les uns des autres, pour qu'ils ne ſe bleſſent pas. Le nombre des coupeurs doit être proportionné à la force de l'équipage qui travaille aux cannes. Seize ſuffiſent ordinairement pour un moulin mû par des bœufs ; il faut y joindre trois amarreurs, lorſque les cannes ſont ſerrées & bien fournies, deux ſuffiſent quand elles le ſont moins. Lorſque la hauteur des cannes le permet, le coupeur en abat l'œil, ou la tête, à trois ou quatre pouces de diſtance de la feuille la plus baſſe ; il traite ainſi chaque rejetton, après quoi il coupe la canne par le pied, le plus net qu'il eſt poſſible. Si la canne eſt trop haute, on n'en coupe la tête que lorſqu'elle eſt abattue. On les coupe enſuite en deux ou trois parties, ſelon leur longueur. Des Negres qui ſuivent la file des coupeurs, les mettent en tas, & les amarrent avec les extrêmités des têtes des cannes. Le commandeur les fait porter au bord du quarré, où les cabrouets les reçoivent pour les voiturer au moulin.

Il faut éviter d'en couper plus que le moulin n'en peut écraſer en vingt-quatre heures. On décharge les cannes dans un parc couvert auprès du moulin, d'où on les tire pour les mettre entre les cylindres. Quatre

Négreſſes ſuffiſent ordinairement pour le ſervice du moulin.

L'une, qui expoſe les cannes à la preſſion du moulin, eſt occupée à les pouſſer toujours entre les cylindres, & a ſoin de ne les laiſſer jamais vuides, ſans les embarraſſer. Une autre, poſtée de l'autre côté des cylindres, reçoit les cannes qui ſortent d'entre le premier & le ſecond cylindre, & les repliant en deux, les fait repaſſer entre l'intervalle du ſecond & du troiſieme. Un autre enfin prend les bagaſſes, c'eſt-à-dire, les cannes paſſées au moulin, en fait des paquets, & les porte ſous de grands appentis, qu'on appelle caſes à *Bagaſſes*.

L'art de faire le Sucre à Cayenne, n'étoit qu'une pratique aveugle, ſans principes aſſurés. J'ai reçu ſur cette partie des lumieres plus étendues d'un Econome que je fis venir de la Grenade en 1761 : elles me mettront en état d'en traiter avec plus de connoiſſance. Je ne prétends pourtant pas la traiter à fond ; mais ce que j'en dirai, pourra ſervir à établir des principes généraux. Enſuite la pratique, mieux que tous les ſyſtêmes, fera connoître les variations qu'apportent dans ce travail la nature du terrein, & les différentes qualités des cannes.

Les Sucres de Cayenne ont péché juſqu'aujourd'hui par le défaut d'enyvrage & de cuitte, par la malpropreté des Manufacturiers, qui laiſſoient paſſer des journées entieres ſans nettoyer leurs chaudieres, ſans y brûler de l'eau-de-vie, les gratter, & en ôter ce que les différentes cuiſſons du Sucre y dépoſent à la longue, & qu'on prendroit pour la matiere de la chaudiere même.

On ne ſe ſervoit ni de *Blanchets*, ni de *Paſſoirs*. On n'employoit que deux Negres à écumer les chaudieres, lorſqu'il eſt certain qu'il en faut autant que de chaudieres, occupés continuellement à ce travail.

On ſe ſervoit machinalement de leſſive, faite d'un certain bois, que l'on verſoit dans les chaudieres, plutôt pour ſatisfaire à la coutume que par raiſon. Cette leſſive étoit l'enyvrage général. On en mettoit plus ou moins, ſans avoir égard à la qualité du *Veſou*, communément appellé vin de cannes, ni à la qualité de la terre ſur laquelle on avoit coupé les cannes.

Le jus des cannes appellé *Veſou*, exprimé par le moulin, coule par des dallots dans un grand canot, d'où, par le même moyen, on le fait couler dans la premiere chaudiere, appellée la *Grande*. C'eſt dans cette chaudiere que l'on enyvre le *Veſou*, par le mêlange de la cendre & de la chaux.

La chaleur que l'on donne à cette chaudiere, l'échauffe juſqu'au frémiſſement de la liqueur. Les parties alcalines de la cendre & de la chaux la purifient des matieres graſſes, qui montent à la ſurface en écume qu'un Negre a ſoin d'enlever, avec la précaution de ne pas troubler la liqueur. Comme l'action du feu n'eſt pas aſſez violente pour faire monter les écumes avec rapidité, le Negre qui ſert cette chaudiere, eſt chargé de laver les blanchets & les formes, dès qu'ils ont ſervi.

Dans l'ancienne méthode des Sucriers de Cayenne, cet ouvrage regardoit le fournier, qui peut à peine ſubvenir à ſon occupation. De-là la malpropreté produite par l'impoſſibilité où étoit le fournier de remplir ſon travail.

C'eſt dans l'art d'enyvrer le *Veſou* que conſiſte la ſcience du Raffineur. C'eſt cette opération qui doit décider de la qualité du Sucre.

Lorſque le *Veſou* eſt blanc, il demande plus d'enyvrage. Mais il faut obſerver que le trop de cendre le grille, & trop de chaux le rougit ordinairement. Lorſque le *Veſou* en demande une trop grande quantité, c'eſt une preuve de la mauvaiſe qualité des cannes.

Un Raffineur doit tâtonner aux premieres batteries de cannes coupées dans un terrein neuf. Si elles proviennent d'un terrein morne, un tiers de chaux ſuffit contre deux de cendre. Si elles viennent d'un terrein humide, il en faut le double. On ne peut donc donner de regles certaines ſur cette matiere, puiſque tout dépend de la qualité des cannes. C'eſt au Manufacturier à la bien reconnoître, pour leur donner au juſte l'enyvrage qu'elles demandent.

Il faut que les quatre chaudieres ſoient pleines, afin que le feu qui augmente de chaudiere en chaudiere juſqu'à la *Batterie*, ne les brûle pas ; & lorſque la *Batterie* eſt tirée, & que les trois chaudieres ont le *Veſou* préparé pour leur uſage, on paſſe la liqueur enyvrée de celles-là dans la grande, par le moyen d'un *Blanchet*, qui eſt un gros drap blanc.

On emplit la ſeconde chaudiere, nommée la *Propre*, de ce jus de cannes purifié. Il y ſouffre une ébullition encore plus forte que dans la *Grande*. On met ſur l'écumoir deux ou trois pincées de chaux & de cendre ; on les fait fondre ainſi à la ſurface de la liqueur, pour l'obliger à rendre le reſte de la matiere graſſe qu'elle peut contenir. Elle veut être alors écumée continuellement. L'évaporation qui s'en fait par l'ébullition, lui donne peu à peu une conſiſtance moins liquide, & la matiere du Sucre ſe rapproche.

Lorſque le *Veſou* nouveau a ſuffiſamment bouilli & pouſſé des écumes dans la *Grande*, on vuide la *Propre* dans la troiſieme chaudiere, appellée le *Flambeau*.

Le dégré de feu du *Flambeau* eſt plus grand que celui des deux premieres. Il faut écumer, avec toute la diligence poſſible. Si la liqueur forme des yeux huileux à la ſurface, c'eſt une marque qu'elle demande encore de l'enyvrage. On y jette, petit à petit, des cuillerées d'eau de chaux, avec le ſoin de bien mêler la liqueur, pour qu'elle recoive dans toute ſon étendue l'addition qu'on y jette.

Lorſque la liqueur, autant purifiée qu'il eſt poſſible, acquiert la conſiſtance de ſyrop, on la tranſvuide dans la *Batterie*, quatrieme & derniere chaudiere.

Le feu que l'on donne à cette chaudiere eſt le plus violent; on éleve, avec l'écumoir, le ſyrop qui y bout, afin de lui donner de l'air; il s'y gonfle, & rejailliroit hors de la *Batterie* par la violence du feu, ſi de tems en tems on n'y jettoit une pincée ou deux de ſuif, & quelquefois un peu d'eau froide. Il faut avoir attention de n'expoſer ſon Sucre au feu de la *Batterie*, que lorſqu'on eſt ſûr de l'avoir bien dégraiſſé.

On s'apperçoit que le Sucre eſt cuit, à la forme du bouillon qu'il prend. Mais comme cette connoiſſance n'eſt que pour ceux qui ont un grand uſage de cette opération, on peut paſſer le doigt légerement ſur la cuillere, pour attirer le Sucre de bas en haut. Lorſqu'il file peu, qu'il ſe caſſe, & qu'il ſe recoquille, il faut tirer la *Batterie.*

On doit obſerver que la premiere *Batterie* ſe tire cuite à ſon point, la ſeconde beaucoup plus, afin de donner au Sucre une conſiſtance qu'il n'a pas ſans cela, & qui lui eſt néceſſaire à Cayenne, à cauſe de la grande humidité.

On braſſe la premiere *Batterie* dans le *Refroidiſſoir*, dès qu'elle y eſt tombée, afin d'unir le grain du Sucre. On juge qu'elle eſt cuite, par une crême griſâtre qui paroît au-deſſus. Elle s'y forme promptement, lorſque le Sucre eſt bien cuit. Lorſqu'on joint la ſeconde *Batterie* à la premiere, on braſſe une ſeconde fois, avec une eſpece de rame, & on répete cette opération une troiſieme fois ſur la maſſe, afin d'unir le grain qui s'eſt attaché aux bords avec le reſte, & d'aider, par le mouvement, la formation des autres grains.

Une demi-heure après, tout au plus, on met le Sucre dans les formes; le Negre qui porte le *Bec-de-corbin* le partage également dans quatre ou cinq formes, & les remplit ainſi dans pluſieurs voyages, donnant à-peu-près égale portion de ſon bec de-corbin à chaque forme. Elles doivent avoir été trempées auparavant dans l'eau. L'humidité qu'elles retiennent, facilite le lochement du Sucre. Vingt-quatre heures après, il faut en boucher le trou inférieur.

Le Sucre bien préparé par l'enyvrage & bien cuit, ſe congele d'abord, il a un œil verdâtre comme une glace. S'il n'a pas cette qualité, il eſt cenſé manquer de cuitte, ou d'enyvrage. Lorſqu'on voit la matiere prête à prendre conſiſtance, on la braſſe à droite & à gauche avec une palette. On ratiſſe le long de la forme juſqu'en bas, en tournant le Sucre vers le centre de la forme. Ce mouvement ſert à former le grain, & à le faire monter en haut. Lorſque le Sucre eſt bien fabriqué, on peut lever la forme le ſoir même, pour être miſe ſur le pot, après l'avoir toutefois percé avec une cheville mouillée, pour laiſſer écouler le ſyrop.

Ceux qui ont vu & jugé de la commodité de mes dalles, ſe garderont bien de leur préférer les pots. Je m'en paſſe auſſi abſolument que ſi je ne faiſois que du Sucre brut.

On perce une ſeconde fois les formes, avant que de les paſſer à la purgerie, ou bien on a ſoin de les placer le plus d'à-plomb qu'il eſt poſſible, afin d'être travaillées auſſi-tôt qu'on en aura fait écouler les Sucres, &c. On fouille la forme, afin d'égaliſer le Sucre & de le diſpoſer à être *terré*.

La préparation de la terre qu'on employe à cette opération, ſe fait dans un canot où on la met tremper. Les qualités de cette terre doivent être, de ne pas teindre l'eau dans laquelle on la met, de la laiſſer filtrer également, de ne pas s'imbiber de la graiſſe du Sucre lorſqu'elle eſt ſur la forme.

Quand on aura bien égaliſé le Sucre dans la forme, l'eau ne le creuſera pas inégalement. S'il paroît quelqu'enfoncement à la ſurface, on le bouche par une addition de terre. Auſſi tôt que cette terre ſe détache des bords de la forme & de la ſurface du Sucre, on la leve pour égaliſer le Sucre une ſeconde fois & le rebattre, en examinant s'il a trop ou trop peu coulé. Cette remarque doit ſervir de regle pour la ſeconde terre qu'on y doit ajouter.

Il faut avoir ſoin de fermer les fenêtres de la purgerie, afin que le vent ne deſſeche pas trop l'humidité de la terre qui recouvre les formes.

Si le Sucre eſt bien fait, deux terres ſuffiſent pour le blanchir dans toute l'étendue de la forme. La ſeconde terre ôtée, on ouvre les fenêtres de la purgerie, afin que l'air qui y entre ſeche le Sucre, qui peut enſuite être mis à l'oiſir dans l'étuve.

On doit avoir un oreiller épais, rempli de feuilles de bananes, de la largeur de la porte, ſous laquelle on loche les formes, en les jettant adroitement, l'ouverture en bas ſur le paillaſſon : un ſeul coup ſuffit pour en détacher le Sucre net. On range ces pains de Sucre ſur les planches de l'étuve, faites en pinots, à la diſtance d'un pouce l'un de l'autre, excepté l'étage qui eſt immédiatement ſur le fer d'étuve. La trappe ne s'ouvre que dans cette opération, & ſe referme bien, ainſi que la porte, afin de mettre le feu au fourneau deux ou trois fois par jour ſoigneuſement, ſans cependant le pouſſer trop.

Il ne faut jamais laiſſer l'étuve ſans feu, tant qu'il y a des pains de Sucre dedans; car alors ils y ſeroient expoſés à l'humidité. Il faut être preſſé de livrer ſon Sucre, pour ne pas lui donner au moins quinze jours d'étuve, & le faire apprêter au milieu de la journée, puiſque chaque veillée peut fournir une ou deux barriques, qu'il faut faire fermer le lendemain, pour conſerver au Sucre ſa qualité. Il n'y a qu'à Cayenne où il faille prendre tant de précaution contre l'humidité; car dans toutes les autres Colonies Angloiſes & Françoiſes, il eſt en magaſin ſur le bord de la mer, quelque tems qu'il faſſe.

OBSERVATIONS SUR LE MOULIN.

Le Moulin n'eſt pas moins digne d'attention que les autres lieux occupés à la fabrique du Sucre. Un bon

Garde-Moulin eſt précieux. Par ſon attention, tout va heureuſement. Les beſtiaux ſont ménagés; il a ſoin de les changer exactement aux heures marquées; pour qu'ils ne s'échappent pas, il les lie à des endroits marqués. Il eſt bon de ſonner les heures & demi-heures, afin de regler l'ordre de chaque opération avec juſteſſe. J'ai fait placer, pour cette raiſon, un horloge à reveil ſur le chaſſis appellé Garde-Moulin. Cette précaution eſt inutile dans les Moulins à eau ou à vent. Mais dans un Moulin mû par des beſtiaux, elle eſt eſſentielle, & ſur-tout à Cayenne, où il importe extrêmement de conſerver les beſtiaux qui y ſont chers. Les Negres n'écoutent pas volontiers ces leçons d'économie.

Le Garde-Moulin doit d'ailleurs veiller à ne pas laiſſer crier le Moulin, ni engager les cylindres par la quantité de, qui *Bagaſſes*, s'y accumulant, arrêtent l'équipage, & briſent ſouvent quelque choſe d'eſſentiel. Il doit aller & venir continuellement, pour prendre garde que les dalles, dans leſquelles coule le *Veſou*, ne s'engorgent, & que la table du Moulin ne ſe rempliſſe de *Bagaſſes* briſées, ce qui fait répandre le *Veſou*. Ces inconvéniens ſont plus fréquens la nuit que le jour.

La prudence demande qu'on tienne tout monté le double des pieces néceſſaires à un Moulin, ſur-tout de grands & de petits rouleaux, afin de les avoir tout prêts, dans le cas que quelqu'un vienne à manquer.

On lave le Moulin l'été à quatre & à huit heures. La propreté du Sucre dépend de cette précaution.

VINAIGRERIE.

La Vinaigrerie eſt un bâtiment où l'on fait, avec de l'eau & du ſyrop, un vin qui fermente, & duquel on retire, par la diſtillation, une eau-de-vie nommée *Taffia*.

La force & la bonté de cette liqueur dépend de la proportion d'eau & de ſyrop qu'on employe, de l'inſtant où l'on prend la liqueur fermentée pour la jetter dans la chaudiere. Les vaſes dans leſquels on met les mêlanges d'eau & de ſyrop, ſont ordinairement des canots nommés canots à boiſſon. On les emplit d'eau juſqu'aux deux tiers, quelquefois juſqu'aux trois quarts, on acheve de les emplir avec du gros ſyrop & des écumes de ſucre. On les couvre, afin que l'air n'empêche pas la fermentation.

Au bout de trois ou quatre jours, la liqueur eſt tranquille. Il faut être exact à viſiter les canots pleins, afin que quand la liqueur rend une odeur vineuſe, & qu'elle ne bout plus, on la mette dans une chaudiere. Quand elle en eſt remplie, on l'écume, on la couvre de ſon chapiteau, & on diſtille.

L'eſprit monte par une couleuvre, qui paſſe par un tonneau rempli d'eau, qu'il faut renouveller de tems en tems. On diſtille tant qu'on voit de la *preuve* à la liqueur; lorſqu'elle n'en donne plus, on l'appelle petit taffia. On le rejette ſur une ſeconde quantité de liqueur fermentée, il ſert à fortifier le taffia qu'on en tire. Car on peut, au lieu d'eau, employer ce qui reſte de la diſtillation précédente, pour remplir les canots, pourvu cependant qu'elle ſoit fraîche.

Il faut avoir ſoin de tenir bien nettes les couleuvres, de bien rafraîchir l'eau des bayes par où elles paſſent, de bien nettoyer les chaudieres & les chapiteaux.

Dans certaines Sucreries, on reçoit l'eau-de-vie dans des *Bâtiaux*. Ils ſont fermés & jaugés, de ſorte que la preuve du taffia n'eſt jamais altérée, ni la quantité diminuée.

Il faut empêcher que les Negres, qui ſont naturellement voleurs & yvrognes, ne s'accoutument à cette boiſſon, qui eſt toujours nuiſible, comme toutes les liqueurs fortes dans un pays chaud, & qui leur fait toujours commettre quelque déſordre.

Il eſt important de bien nettoyer les canots à boiſſon toutes les fois qu'on *repoſe*, & de les rincer à chaque travail.

Je me flatte, quant à la partie de l'économie dans les bâtimens, d'être arrivé à l'arrangement le plus commode pour ce travail. Cette commodité vient de la diſpoſition de mes dalles, qui, ſe réuniſſant toutes de la Sucrerie à une dalle commune, portent tous les ſyrops dans une citerne qui ſert de reſervoir, &c. Les ſyrops de la Purgerie s'y rendent auſſi par chaque tête des dalles, percée à l'extrêmité, & toutes élevées d'un demi-pied au-deſſus de la citerne.

Le plan de la Vinaigrerie fera ſentir à tous ceux qui voudront employer ma méthode, pour l'écoulement des liquides, tout l'avantage dont je jouis pour la facilité du travail, & le peu de monde qu'exige ma nouvelle Sucrerie, & tout ce qui y a rapport en général.

DES INCENDIES A L'EGARD DES SUCRERIES.

Malgré les précautions les plus ſages, il eſt ſouvent difficile de garantir les plus beaux champs de cannes d'être ravagés par le feu. Il ne faut pour cela qu'un eſclave marron mal inſpiré, ou l'imprudence de quelqu'autre, qui, paſſant près d'un abattis de cannes, en va couper, ſans conſiderer qu'il a une pipe à la bouche, & qu'il peut tomber du feu, ſoit en ſe baiſſant, ſoit même en ſecouant ſa pipe pour la remplir de tabac.

Les habitations coupées de ſavannes & de bois qu'on abat pour y planter des cannes, ſont plus ſujettes que d'autres à ces inconvéniens, vu qu'elles ſont ordinairement plus fréquentées par les Negres vachers, qui font inconſidérement du feu; cela occaſionne chaque année, dans les quartiers de Timoutou & de Malhouri, des embrâſemens de trois ou quatre lieues de prairies, où ſouvent on ne peut apporter de remedes, qu'après avoir eſſuyé déja des dommages irréparables.

Il n'eſt point d'endroit où l'on ſoit plus en garde contre le feu qu'à la Martinique, & où l'on puniſſe plus ſéverement la moindre négligence ſur ce ſujet. Les exemples funeſtes de divers embrâſemens de la Ville preſqu'entiere, ont appris qu'il eſt quelquefois néceſſaire de ſévir contre un délinquant. Un ſeul exemple de vigueur en ce genre à Cayenne, remettroit la tranquillité chez les Sucriers, qui ne dorment qu'en tremblant depuis Mai juſqu'en Octobre, tems des grandes chaleurs & celui des récoltes; les cauſes de ces accidens n'y étant jamais recherchées, ils s'y multiplient tous les jours. Il eſt bien ſingulier qu'on tolere de tels abus, ſans punir l'eſclave qui aura mis le feu, ou le maître qui le lui aura ordonné, dans la vue d'engraiſſer les beſtiaux par de nouvelles herbes. Si cela eſt néceſſaire, pourquoi le Maître lui-même ne ſe tranſporte-t-il pas, avec quelques Negres, dans la ſavanne qu'il veut renouveller, pour marquer l'endroit qu'il veut faire brûler, obſervant de ſe mettre à l'extrêmité de la ſavanne qui eſt ſous le vent, & ne laiſſant gagner le feu que du côté où il peut s'éteindre, ſans porter préjudice à perſonne? Avec cette précaution, on peut ſans danger faire mettre le feu aux ſavannes, afin qu'elles produiſent des herbes propres à engraiſſer les beſtiaux.

Pour remédier à ces malheurs, auxquels on eſt exposé par le peu d'attention qu'on y apporte, je crois, 1°. qu'il devroit être défendu à tout habitant de mettre jamais le feu à ſes abattis, ſavannes, &c. ſans en avoir averti préalablement ſes voiſins; 2°. que ce même habitant devroit, au défaut de cela, répondre corporellement des torts qui réſulteroient de ſa négligence, ſi ſes biens n'étoient pas ſuffiſans pour les réparer.

3°. Que tout Negre trouvé depuis le mois de Mai juſqu'au mois d'Octobre avec un tiſon, une pipe, même ſans être allumée, ou garde-feu pendu à ſa ceinture, devroit ſubir une punition corporelle, & qu'à cet effet il ſeroit permis à tous Blancs, ou Negres de Maréchauſſées, de les arrêter ſur les chemins publics ou de traverſe, & aux Commandeurs Blancs ou Negres des habitations,

bitations, de les mettre aux fers, s'ils en rencontroient en contravention pendant le tems ſuſdit.

Si, malgré ces précautions, le feu prenoit à un champ de cannes, il eſt plus difficile de l'arrêter lorſqu'il ſe trouve au vent que ſous le vent; parce que dans ce dernier cas, la fumée n'incommode pas les travailleurs, qui peuvent ouvrir des chemins de dix-huit à vingt pieds de large, en coupant promptement les cannes, & les jettant le plus loin qu'ils peuvent ſur celles qui brûlent, tandis que les Négreſſes de leur côté débarraſſent les pailles, & les jettent également du côté que le feu ravage.

On occupe cependant quelques vieux Negres à fouiller des trous de diſtance en diſtance, afin que les Négreſſes puiſſent emplir d'eau des pots & des couis. Cette manœuvre eſt néceſſaire lorſque les cannes ſont dans un fond; on détache quelques Negres pour couper des branches de *Bache*, ou d'autres arbres dont le feuillage ſoit verd & bien fourni, afin d'étouffer le feu qui pourroit ſe communiquer au chemin, ou trouver d'autres iſſues.

Mais ce n'eſt pas avoir tout fait que d'avoir empêché le feu de gagner au-delà du chemin, il vit quelquefois encore ſous la cendre & dans chaque tronçon, racine, ou corps d'arbre qui ſont reſtés debout au tems où l'on a fait l'abattis. Les *Pinots*, les *Maripas* & autres Palmiſtes, ſont ſur-tout à craindre en pareil cas, & on doit s'en défier, parce qu'ils reſtent allumés intérieurement, & s'enflamment très-ſouvent deux jours après. Alors les vents emportant les étincelles ſur les endroits que l'on a pris ſoin de garentir, occaſionnent de nouveau les mêmes accidens. Il faut donc, auſſi-tôt que l'Incendie eſt arrêté, jetter de l'eau ſur tout ce qui eſt encore allumé par terre, ou qui fume debout. La prudence même exige, outre ces précautions, qu'on laiſſe ſur les lieux un ou deux vieux Negres pour éteindre ce qui pourroit ſe rallumer.

J'ai dit, à l'article des cannes brûlées, qu'on en tiroit du Sucre brut pendant deux jours, quand on avoit eu la commodité de les jetter dans l'eau; mais qu'elles ne pouvoient rendre que du ſyrop pendant huit à neuf jours, encore falloit-il les couvrir, pour que le ſoleil ne deſſéchât pas ce que le feu leur avoit laiſſé.

Quoi qu'il en ſoit, j'ai éprouvé que ce travail forcé ne paye jamais les peines qu'on ſe donne. Auſſi ai-je regardé comme une faute de combinaiſons de recourir à ſes voiſins de trois ou quatre lieues.

Un Sucrier n'a pas malheureuſement de quoi réparer par cette reſſource, le quart de ſon infortune, quand même il viendroit à bout de raſſembler cent Negres & cent chevaux en vingt-quatre heures; il ſemble d'abord, à ceux qui ne connoiſſent pas cette partie, que plus il y a de bras & de forces, plus il y a de travail; que les chevaux allant le galop, le moulin preſſe plus de cannes, & qu'il y a par conſéquent une plus grande quantité de veſou. Mais ſi un Sucrier eſt quelquefois obligé de faire arrêter le moulin lorſqu'il tourne ſans être preſſé par le trop de vin de cannes, il doit être bien plus forcé de le faire lorſque ſon moulin fournit le triple de liqueur. On lui aura donc procuré effectivement quelque ſecours; mais on lui auroit rendu un ſervice beaucoup plus eſſentiel ſi on lui eût prêté des chaudieres, des fourneaux & du bois.

Il y a très-peu de Sucriers qui ayent deux jeux de chaudieres, ce qui eſt une grande imprudence, non-ſeulement en cas d'Incendie, mais encore parce qu'au milieu d'une récolte une batterie peut manquer. Mais quand on ſuppoſeroit deux jeux de chaudieres, qui peut ſe flatter d'avoir une proviſion de bois pour un tems auſſi urgent, tandis que pour tourner à l'aiſe on n'en coupe que quelques jours avant la récolte, & qu'on en manque ſouvent avant que de finir de broyer?

Je me ſuis moi-même trouvé dans ce cas, faute de ſavoir encore qu'un bon économe doit employer les jours de pluie tous ſes Negres au bois ſucre, & doit le leur faire mettre en pile ſous le vent de la Sucrerie les jours où l'on ne peut ni ſarcler ni recueillir, afin d'avoir non-ſeulement le bois néceſſaire pour ſa récolte, mais encore ce qu'il faudroit pour un jour de malheur.

La choſe la plus néceſſaire en cas d'Incendie, n'eſt donc pas, comme on pourroit ſe l'imaginer, de s'attendre ſur le ſecours de ſes voiſins. On doit, en prévoyant ce malheur, ſe procurer les moyens de le réparer.

Dans les Colonies bien établies, la proximité des habitations le rend beaucoup plus réparable. Les voiſins n'envoyent pas pour lors leurs chevaux ni leurs eſclaves pour accélerer le tranſport des cannes brûlées, mais ils les font apporter chez eux, ce qui facilite bien davantage le travail & diminue la perte de beaucoup. Comme il n'eſt rien de plus naturel que de recourir à l'aſſiſtance de ſes voiſins en pareil cas, il n'y a rien auſſi de plus honnête de leur côté que de ſe porter d'eux-mêmes à faire éteindre l'Incendie d'une habitation dès qu'ils s'en apperçoivent; mais il faut convenir qu'il eſt imprudent d'exiger ce ſecours quand un abattis de cannes eſt en feu, à moins qu'au préalable on n'ait chez ſoi pluſieurs jeux de chaudieres & une bonne proviſion de bois.

DU CHARBON.

Quand on examine tout ce qui a rapport à une Sucrerie, on n'eſt pas ſurpris qu'un établiſſement en ce genre ſe ſoutienne difficilement à Cayenne, où l'on eſt dans l'uſage de ne rien tirer, pour ainſi dire, de ſon propre fonds, mais de recourir au contraire preſque toujours, faute d'induſtrie, au dehors pour ſe procurer les beſoins journaliers. Le Charbon, par exemple, coûte au Sucrier 8 à 10 liv. le barril en argent, tandis qu'il pourroit ſe diſpenſer de cet achat, & même en céder aux autres, s'il vouloit mettre à profit ſes propres reſſources, & employer les moyens qu'il a de n'en jamais manquer.

On ne doit ſonger à faire du Charbon que dans le fort du beau tems, c'eſt-à-dire, en Août ou en Septembre. Le lieu deſtiné à le faire doit être garni de bois de gaulettes, de bois rouge, &c. en un mot, des jeunes bois les plus durs, dont la groſſeur n'excede pas celle du poignet. Pour cet ouvrage, il ne faut qu'un coup de main de tout l'attelier. Les Negres abattent les bois, & coupent en deux ceux qui ſe trouvent trop longs. On les fait enſuite charroyer par une Négreſſe au lieu deſtiné. Là, les Negres les tronçonnent, & les reduiſent à un pied & demi de longueur.

Pendant que les monceaux de ces bois s'accumulent, deux Negres commencent à former l'enceinte du bûcher, en fichant en terre trois gaules droites & groſſes comme le bras, angulairement & à la diſtance d'un pied & demi l'une de l'autre.

Les gaules doivent avoir 12 à 13 pieds de longueur, & leurs têtes doivent être appuyées ſur un cercle de lianes de 5 à 6 pouces de circonférence, ajuſté au haut du bûcher, pour laiſſer un paſſage libre au feu. On adapte pareillement un ſecond cercle de lianes à cinq pieds d'élévation de terre, pour contenir davantage les gaules & les affermir.

On diſpoſe enſuite des pailles, des copeaux & autres matieres combuſtibles pour allumer le bûcher quand on le ſouhaitera. Mais on garnit auparavant les intervalles des gaules, de quelques bois dont la tête doit également porter ſon appui ſur le cercle ſupérieur, & de quelques autres gaules plus courtes, en obſervant de laiſſer de petits eſpaces pour la communication de l'air & du feu. Il faut auſſi garnir la terre d'un bon lit de paille, ou de matieres ſeches, afin d'éloigner l'humidité du pied du bûcher, à meſure qu'on le garnit.

Le ſuccès de ce travail dépend preſque toujours de la bonne façon d'opérer. Il faut que les tronçons de bois deſtinés à être convertis en charbon, ſoient rangés avec égalité autour du centre, s'élevent avec ordre, & ſoient bien garnis, de façon qu'il n'y reſte que peu d'intervalles vuides, quoiqu'appuyés & un peu penchés ſur les gaules. La gradation de ce travail ſe continuera avec le même ſoin ſucceſſivement, & toujours en diminuant, avec la figure du bûcher qui eſt toujours conique.

Cette opération faite, on laiſſe ſécher le bûcher pendant huit jours, puis on l'enduit de bas en haut de l'épaiſſeur d'environ un pouce & demi ou deux pouces, avec de la vaſe ou de la terre délayée, à laquelle on laiſſe une bonne conſiſtance. On ſe ſert, pour cet ouvrage, d'échelles faites avec des gaules & des lianes, par-là on vient à bout d'enduire les lieux les plus élevés du bûcher.

On choiſit un jour extrêmement chaud pour irriter le feu, qu'on met par l'endroit indiqué vers les dix à onze heures. On laiſſe l'extrêmité du bûcher ouverte juſqu'au moment où l'on en voit ſortir la fumée, qui indique que le feu agit ſur la matiere. On la referme alors pour la r'ouvrir cependant ſi le cas l'exige.

Il faut avoir des bailles conſtruites avec des palmes de *Baches* de toutes longueurs, on les emplit d'eau s'il y en a auprès, ou bien on fait des reſervoirs à côté du bûcher, pour arroſer les endroits de la terre qui ſechent trop ardemment. On ſe ſert auſſi de couis pour envoyer l'eau dans des endroits où elle ne peut ſe porter commodément.

Si le bûcher eſt exactement boiſé, comme je le preſcris, le feu brûlant également fait de bon charbon, qui ſe trouve réduit vers les quatre à cinq heures du ſoir, lorſque le bûcher n'a été employé qu'à la proviſion ordinaire. Car s'il en contenoit davantage, il y faudroit mettre le feu plutôt.

Comme la pluie & l'humidité nuiſent au charbon, on doit le dépoſer dès qu'il eſt éteint ſous un *Ajoupa*, ou appentis de grandeur ſuffiſante, & n'y pas manquer, quand même on ſeroit ſûr de le faire tranſporter au magaſin dans peu de jours.

Un bûcher de quatorze pieds de haut & de douze de diametre, doit rendre vingt-cinq barrils de charbon, ſans y comprendre ce qu'on appelle le rebut.

CHAPITRE VIII.

DES Negres.

C'EST ordinairement avec les Negres qu'on cultive les terres en Amérique, & leur nombre fait la richeſſe de l'habitant.

Ceux dont on ſe ſert communément dans nos Colonies viennent de la côte d'Afrique. Je parlerai en ſon lieu de l'achat des Negres ; mais je dois donner auparavant une idée de leur caractere, qu'il eſt important à un habitant de connoître.

Le peu d'éducation qu'ils reçoivent dans leur pays natal, les feroit ſoupçonner plus près de la nature que les Européans, & par conſéquent peu ſuſceptibles de grands vices comme de grandes vertus. Mais la même cauſe qui leur donne une couleur différente de la nôtre, paroît auſſi leur rendre l'ame mauvaiſe.

Ils ſont ruſés, hypocrites, méchans, railleurs, menteurs, ſuperſtitieux, pareſſeux, adroits à connoître le foible de leurs Maîtres & à en profiter, vindicatifs & orgueilleux dans leur état abject. Voilà les vices ordinaires des Negres ; je ne parlerai pas de leurs vertus. On ne leur en connoît gueres en Afrique, où ils jouiſſent d'un état libre, & l'eſclavage où ils ſont réduits dans nos Colonies n'eſt pas capable d'en faire naître en eux.

Tels qu'ils ſont, ils ſont néceſſaires. On apprivoiſe les animaux les plus féroces ; il eſt moins difficile à un homme éclairé de tirer un parti avantageux des Negres, tout méchans qu'ils ſont.

Le premier but d'un habitant doit être de s'établir un caractere de ſupériorité, de juſtice, de fermeté ſur tous ſes eſclaves. Il doit enſuite étudier chacun d'eux en particulier, connoître leurs inclinations bonnes ou mauvaiſes, faire même tourner leurs vices à ſon avantage, ou enfin les mettre dans l'impoſſibilité de nuire.

L'orgueil & la ſuperſtition ſont entre les mains d'un Maître habile des armes contr'eux. La façon de s'en ſervir dépend du degré de force dont ils en ſont affectés, & de l'habileté du Maître.

La fermeté d'un Maître ne doit pas ſe ſignaler par la ſeule crainte; il doit ſe faire reſpecter, & ne jamais déroger à ſon titre, en ſe familiariſant avec eux; il doit punir ſéverement leur déſobéiſſance, & les accoutumer à reſpecter les Blancs, & le Negre auquel il a confié le commandement pour les travaux; il faut qu'il leur cache ſes foibleſſes autant qu'il eſt poſſible, & qu'il ne leur montre que des vertus. C'eſt-là le moyen de faire naître le reſpect en eux.

Le caractere de juſtice n'eſt pas moins néceſſaire. Quelque peu familiers que les Negres ſoient avec les vertus, ils en ont les notions les plus exactes. Rien ne leur échappe dans l'étude qu'ils font de leurs Maîtres ſur cet article; & comme ils ſe décident d'après l'expérience, ou pour la haine, ou pour l'amour, il eſt important à un habitant de ne point errer dans ſes principes.

Il ne doit jamais exiger de ſes eſclaves rien qui ſoit au-deſſus de leurs forces: il doit leur fournir exactement leur nourriture, s'il s'en charge, ou leur laiſſer la libre jouiſſance du Samedi pour cultiver leur petit jardin.

Il ne leur infligera de punition que quand ils l'auront méritée; elle doit ſervir d'exemple aux autres, & être toujours proportionnée aux fautes; il eſt néceſſaire de prouver le délit devant les autres eſclaves, pour qu'ils voyent que ce n'eſt ni le caprice, ni la paſſion qui le détermine.

On ne doit les récompenſer que rarement du bien qu'ils font, afin de les accoutumer à penſer qu'ils le doivent toujours faire; ou ſi l'on veut marquer à un eſclave quelque ſatisfaction, on doit lui en laiſſer attendre quelque tems les témoignages, & paroître lui faire plutôt une grace que lui rendre juſtice.

Au contraire quand ils ſont le mal, il faut les punir ſur le champ. La pratique de cette maxime eſt importante. Le Negre coupable profite ſouvent de l'intervalle qu'on lui laiſſe pour devenir *Marron*. On prévient cet effet de ſa crainte, par la punition qui délivre ſa conſcience de la crainte du châtiment.

La trop grande douceur a un inconvénient auſſi funeſte que l'extrême rigueur; l'une inſpire l'arrogance, & l'autre cauſe le déſeſpoir.

L'habitant le plus ſage, ſera celui qui ſe fera reſpecter de ſes Negres, & qui ne paroîtra pas craindre de les punir lorſqu'ils manquent à leur devoir. On doit être ferme, ſans être dur. Il eſt utile de conſerver ſon ſang-froid, & de remarquer l'effet que le châtiment produit ſur les ſpectateurs. Si le murmure éclate, il faut paroître n'y pas faire attention, & redoubler de fermeté. Lorſqu'on ne peut réuſſir à leur en impoſer par une bonne contenance, il faut alors recourir à des voies de rigueur, & ne pas être arrêté par aucune vue d'intérêt. Ces ſituations ſont rares; un Maître prudent les prévient. Mais s'il y eſt réduit, il doit choiſir le plus mutin & le plus coupable, & le frapper. La ſédition s'éteint avec ſon chef.

Un des principaux objets que doit ſe propoſer un habitant, eſt d'attacher les Negres à ſon habitation, & de prévenir leur fuite, ou *Marronage*, mal très-commun, & que l'on doit attribuer ſouvent autant aux vices du Maître qu'à ceux de l'eſclave.

La plûpart des eſclaves achetés à la côte d'Afrique, ſont eſclaves nés; les autres, ſujets d'un Prince deſpotique, qui les vend aux Européans en échange des marchandiſes de nos Manufactures, ont toujours été dans un état au-deſſous de l'eſclavage même. La bonne conduite d'un Maître pourra leur laiſſer faire, en faveur de ſon habitation, la comparaiſon de leur état paſſé & de leur état actuel.

Voyons ce qu'il doit faire pour rendre leur état auſſi ſupportable qu'il peut l'être.

Il les logera le plus commodément qu'il pourra; il placera leurs caſes dans la ſituation la plus agréable après la ſienne, la crainte des Incendies demandant qu'on les tienne ſéparées de vingt pieds. Il leur diſtribuera derriere un terrein pour ſe faire un petit jardin, qu'ils ſépareront chacun avec des paliſſades, dans lequel ils cultiveront des légumes, des racines, des fruits; leur Maître leur fournira de quoi planter. Ces commodités les attacheront à leur petit domicile. Cette poſſeſſion, quelque petite qu'elle ſoit, nourrira & flattera leur amour propre.

Le Maître les viſitera de tems en tems, accompagné de ſon Econome ou de ſon Commandeur. Si quelqu'un d'eux manque du néceſſaire, il le lui fera donner: il témoignera ſon contentement à ceux qui tiendront leur caſe mieux rangée, dont le jardin ſera mieux cultivé; il fera naître par-là l'émulation entre ſes eſclaves, dans cette partie trop négligée dans nos Colonies, & dont les perſonnes ſenſées connoîtront l'importance.

Il donnera à ſes Negres nouveaux une couple de volaille, ſur-tout lorſqu'ils auront recueilli du mil dans leur jardin; ils les élevent, & dans des jours de fête, où ils ſe regalent entr'eux, cette reſſource leur fait plaiſir. Je n'ai gueres vu de Negre aller marron, lorſqu'il a un jardin cultivé près de ſa caſe, un cochon, des volailles, & les autres douceurs qu'un Maître humain leur peut procurer ſans ſe faire tort. Il leur en coûte trop pour ſe décider à perdre ces avantages.

Outre le jardin de leur caſe, lorſqu'on ne les nourrit pas, on leur donne un terrein qu'on appelle abattis des Negres, où ils plantent chacun des vivres de toute eſpece. Le Maître doit viſiter ces abattis, & voir s'il n'y a pas quelqu'un de ſes Negres, qui, par pareſſe, comme il arrive ſouvent, laiſſe ſon abattis inculte. Il arrive même que quelques-uns d'entr'eux négligeant leur jardin, vivent du vol qu'ils font ſur leurs compagnons, ou attendent leur nourriture de leur compaſſion. Lorſqu'un Maître ne peut parvenir à intéreſſer à ſa ſubſiſtance un Negre de cette ſorte, le meilleur parti eſt de ſe charger de ſa nourriture, en lui refuſant le Samedi.

Il faut, autant qu'on le peut, marier ſes Negres. Il faut, à la vérité, pour cela un nombre égal de mâles & de femelles, qui ne ſont pas auſſi utiles que les hommes; mais on gagne plus à les marier qu'à les laiſſer dans le célibat.

Les Negres ſont de complexion amoureuſe, & leurs mariages ſont ordinairement aſſez unis; ce qui vient probablement de l'attention à ne pas les priver du ſeul plaiſir ſur lequel les Maîtres ne peuvent exercer leur autorité.

Un habitant doit s'interdire toute communication avec les femmes de ſes Negres. Outre l'indécence d'une telle conduite, par laquelle on déroge au caractere de Maître, en ſe rapprochant d'une eſclave, c'eſt l'acte le plus tyrannique qu'il puiſſe exercer. On devient la fable de ſes eſclaves, qui ne manquent jamais de ſaiſir le ridicule de pareilles actions. Ils chanſonnent entr'eux leur Maître, avec toute la malignité dont ils ſont capables.

Au lieu de troubler la jouiſſance des plaiſirs que le mariage offre à ces malheureux, un Maître doit veiller, autant qu'il peut, à maintenir l'union dans le ménage de ſes Negres. Ce n'eſt pas dans ces occaſions où il doit faire montre de ſon autorité. Il les éloigneroit plutôt que de les rapprocher. Il faut prendre les voies de la douceur, lorſqu'il voit que la brouillerie ne porte pas ſur des objets eſſentiels; s'il s'agit de fautes graves & avérées de la part des femmes, il doit les faire punir exemplairement.

Le ſoin qu'il prend des enfans, eſt encore un moyen de s'attacher les peres & meres. Toute dépravée qu'eſt leur nature, elle eſt encore capable d'amour & de tendreſſe pour leurs enfans. Ceux qui naiſſent des Négreſſes non mariées, ont un égal droit aux bontés du Maître, l'humanité & l'intérêt l'exigent.

Je dois parler d'un abus malheureuſement trop commun dans nos Colonies, & qui eſt auſſi contraire à la population qu'outrageant à l'humanité. C'eſt le ſacrifice que les Négreſſes non mariées font de leurs enfans. Une politique mal entendue de la part des Maîtreſſes, l'affectation criminelle d'une dévotion ſans principes, & le point d'honneur mal placé, mettent ſouvent ces malheureuſes dans la néceſſité d'outrager la nature, pour éviter les châtimens rigoureux qu'on leur inflige dans les cas de galanterie. Une Maîtreſſe doit ſans doute veiller à la bonne conduite de ſes Négreſſes; mais lorſque celles-ci trompent ſa vigilance, c'eſt un malheur ſur lequel elle doit prendre ſon parti. Les châtimens de la premiere n'étoufferont pas dans les autres le penchant de la nature, mais les rendront plus ingénieuſes à en cacher les ſuites. Et de-là mille déſordres plus criminels que la faute même qu'elles veulent ſouſtraire aux yeux de la Maîtreſſe.

L'attention à faire ſoigner les Negres dans leurs maladies, que leurs travaux & leur miſere rendent plus fréquentes chez eux que parmi les Blancs, eſt encore un moyen de ſe les attacher. Ils n'attendent d'autres ſecours alors que de l'humanité de leurs Maîtres. Je parlerai dans ſon lieu de leurs maladies & de la façon de les traiter.

Il eſt prudent à un Maître d'attacher ſes Negres les Dimanches à ſon habitation, pendant leſquels après avoir aſſiſté à la Meſſe, ils ſont libres le reſte du jour. Il le peut aiſément, en leur procurant quelques petits divertiſſemens, auxquels ils pourront tous prendre ſous ſes yeux une part égale.

En retenant ainſi les Negres dans leur habitation, on prévient les aſſemblées nombreuſes qui ſe font dans les habitations voiſines, & où ſe forment les complots & les liaiſons de cœur avec les Négreſſes.

Un jeune Negre amoureux n'héſite pas de faire deux ou trois lieues pendant la nuit, & de s'expoſer à toutes ſortes de dangers pour aller voir ſa maîtreſſe. Il vient le lendemain dormir ſur ſa houe. L'épuiſement de ſes forces le met hors d'état de ſuivre la file des travailleurs, & lui attire de la part du Commandeur des coups de fouet, qu'il offre à ſa maîtreſſe. Il tombe bientôt malade, & périt miſérablement.

Je ne finirois pas, ſi je voulois épuiſer cette matiere. Je n'ai parcouru que les circonſtances générales où ſe peut trouver un Maître; pour les cas particuliers, chacun tient la conduite que ſa prudence lui ſuggere. Paſſons aux enfans des Negres; reſſource précieuſe pour un habitant qui ſait la faire valoir.

DES NÉGRILLONS.

On appelle Négrillons les enfans des Negres; il en vient quelquefois de la côte d'Afrique; ceux ſur-tout dont je vais parler naiſſent dans les habitations, & s'appellent Créoles.

Il eſt ſurprenant que nos Colonies ne ſoient pas encore peuplées entierement de Negres créoles depuis qu'elles ſubſiſtent, puiſque le mariage des Negres s'accorde avec leur propre inclination & avec l'intérêt des Maîtres. Il y a ſans doute quelque vice dans la conduite des Européans à l'égard de leurs enfans, puiſqu'on eſt obligé de renouveller continuellement les eſclaves de Guinée.

Il n'y a pas de comparaiſon entre l'adreſſe d'un Negre créole & celle d'un Negre d'Afrique. Outre leur ſervice, l'avantage de voir leur attelier ſe multiplier, devroit engager les Habitans à porter ſur cette partie l'attention la plus exacte.

Certains habitans deviennent aſſez indifférens ſur cette partie économique, parce que leurs beſoins & leur nourriture détournent leurs meres de leur travail. Mais s'ils veulent conſiderer, qu'au tems de l'accouchement près, ces enfans ne détournent leurs meres que médiocrement, que leur nourriture eſt priſe ſur le fonds de l'habitation, ils conviendront qu'ils jugent auſſi mal que ceux qui diroient que le commerce des poulains eſt déſavantageux, parce qu'ils ne peuvent pas encore être utiles.

Quelque voie que la nature employe pour la reproduction, elle eſt toujours avantageuſe. Un habitant qui en eſt perſuadé, loin d'être indifférent ſur la population de ſes eſclaves, doit au contraire l'encourager par toutes les voies que la décence permet.

Une Négreſſe porte ſon enfant aux travaux derriere elle, on le lui laiſſe juſqu'à ce qu'il ſoit ſevré. On les ſevre en Amérique plutôt qu'en Europe. L'habitant doit alors ſuppléer par ſes ſoins, à ceux que la mere occupée aux travaux ne peut plus leur donner. Ces petites attentions ſont ordinairement du reſſort de la Maîtreſſe. Celles qui ſont ſenſibles, trouvent dans ce petit détail une occupation ſatisfaiſante. Elles leur apprennent les premiers principes de la Religion, & acquierent ſur eux le titre de bienfaitrice, par le bien qu'elles leur font. Lorſqu'ils ſont parvenus à un certain âge, on exige d'eux les travaux proportionnés à leurs forces. On les accoutume de bonne heure au reſpect & à l'obéiſſance. On les met enſuite au jardin, à la garde d'une vieille Négreſſe hors d'état de ſervir, qui leur diſtribue mille petits travaux. Les uns gardent les beſtiaux, les volailles, les éloignent de la caſe du Maître ; les autres portent du fumier dans de petits paniers. Il faut avoir ſoin ſur-tout de ne pas leur donner des tâches ſupérieures à leurs forces. C'eſt ce manque de conſidération, qui fait que l'on voit dans les habitations tant de Negres eſtropiés.

Le Maître doit avoir ſoin de viſiter ſes Négrillons deux ou trois fois par ſemaine, de les faire laver, raſer; lorſqu'ils en ont beſoin, tirer leurs chiques, inſectes communs à l'Amérique, & qui attaquent les pieds des Negres. Il examine leur langue, pour reconnoître s'ils ne mangent pas de la terre; examen qu'il répete toutes les fois que le haſard les lui fait rencontrer. Ce vice eſt commun aux jeunes Negres, & en fait périr une grande quantité. On doit les punir ſéverement, lorſqu'ils ſont dans ce cas.

Il y a des Habitans qui portent l'attention pour leurs Négrillons, juſqu'à leur deſtiner un coin d'abattis où ils font planter des Ignames, des Patates, des Bananes, des Calalous, & autres vivres capables d'aider les Négrillons à ſe fortifier. Le ſoin qu'un habitant prend des enfans de ſes Negres, tourne toujours à ſon profit. Il eſt eſt auſſi nuiſible qu'injuſte pour lui de les négliger.

DU COMMANDEUR.

Le Commandeur eſt celui qui conduit les Negres dans leurs travaux, & qui eſt commis pour faire exécuter les ordres du Maître. C'eſt quelquefois un Blanc, le plus ſouvent c'eſt un Negre. Un Maître ne doit confier cet emploi qu'à celui de ſes eſclaves qui eſt le plus intelligent & le plus fidele. Lorſque le nombre des eſclaves eſt petit, un habitant doit être lui-même Commandeur, & les travaux n'en vont que mieux. Lorſqu'il eſt plus conſidérable, on prend celui d'entr'eux qui paroît le plus propre à commander aux autres. Ce poſte eſt aſſez diſtingué parmi les eſclaves, pour qu'ils le deſirent.

Lorſqu'une fois le choix eſt fait, l'habitant doit procéder aux formalités les plus ſimples, pour le faire reconnoître ſupérieur à tout l'attelier.

Le devoir d'un Commandeur eſt de conduire les Negres à la priere du matin & du ſoir, & aux travaux que le Maître a ordonnés. Il a ſoin que chaque Negre ſarcle, plante, ou cueille, obſerve ſon rang, & que tous aillent enſemble & d'une marche égale; enſorte qu'il n'y ait dans la ligne du terrein où les travailleurs ſont occupés, d'autre inégalité que celle que le terrein même offre quelquefois; que tous les travailleurs laiſſent entre chacun d'eux un eſpace libre pour le mouvement de la houe, & pour qu'ils ne s'embarraſſent pas mutuellement.

Si le Commandeur voit un Negre en arriere de la ligne des autres travailleurs, il doit aller le preſſer, & ſi ſes paroles n'ont pas d'effet, lui décharger quelques coups d'un fouet qu'il doit toujours porter à la main. Il doit empêcher que les Negres ne volent le Maître, ce qui leur arrive aſſez ſouvent, ſur-tout pour des vivres, comme du Ris, du Mil, &c. Pour cet effet, il doit ſe placer ſur un endroit élevé, afin de voir celui qui ſe baiſſe, ou s'éloigne, pour cacher ſon vol à la faveur des plantes qui ſont à portée.

Les Negres & Négreſſes ont coutume de ſortir de leur rang de propos délibéré, & ſous prétexte de beſoins, ce qui leur fait perdre un tems conſidérable. Un bon Commandeur ne le ſouffrira pas, ou ne les laiſſera ſortir que les uns après les autres.

On donne aux Negres une demi-heure à déjeûner, une heure & demie à dîner, enſuite on reprend le travail juſqu'au ſoir. Une horloge de ſable poſée ſur le lieu où ils travaillent, indique la fin du travail & la durée du repos. Le Commandeur y veille.

Le ſoir il ramene les eſclaves à la caſe du Maître, rend compte de ce qui s'eſt paſſé au jardin, porte les plaintes qu'il peut avoir à faire contre les Negres en faute, les punit ſelon qu'il en reçoit ordre, inſtruit le Maître des abſens de l'attelier, ſoit pour cauſe de maladies, ou parce qu'ils ſont détournés par ordre même du Maître. Il prend les ordres pour le lendemain, & diſtribue les Negres aux ouvrages de la veillée.

OBSERVATIONS SUR LES COMMANDEURS NEGRES.

Dès qu'un Commandeur Negre ſe porte au bien, & qu'il prend à cœur les intérêts de ſon Maître, il eſt certain qu'il peut faire manœuvrer l'attelier mieux qu'un Blanc. Etant Negre, il connoît les détours de ceux de ſon eſpece, & les prévient, au lieu qu'ils échappent au Blanc le plus clairvoyant. Les travaux ſous lui ſe font à point nommé, & avec une préciſion ſinguliere. Il arrive ſouvent que les Negres n'aimant pas un conducteur ſi actif, lui ſuſcitent des embarras & des traverſes. C'eſt à la prudence du Maître d'approfondir ce qui en eſt, afin de châtier les coupables.

Quelque bon que ſoit un Commandeur Negre, il faut être toujours en garde, & ne pas lui faire ſentir le cas qu'on fait de lui; car il eſt toujours Negre, quoique meilleur que les autres. S'il étoit poſſible qu'il fût ſans parens dans l'habitation, les choſes n'en iroient que mieux.

Quand on eſt ſatisfait de ſes travaux, on lui doit chaque année une culotte, une chemiſe, une veſte & un chapeau de paille, chaque ſemaine du poiſſon ou du bœuf ſalé, une bouteille de Taffia. S'il étoit porté à boire, on exigeroit qu'il vînt prendre toutes les fois ſon coup de Taffia.

Il ne lui eſt pas permis de donner plus de ſix coups de fouet; paſſé ſix, il doit rendre compte de la faute.

Rien n'approche de l'avantage d'avoir un bon Commandeur Blanc. On ne doit pas regarder au prix, il gagne toujours ſes appointemens, s'il eſt humain, ſobre, vigilant & ſage. Ces vertus dans un Commandeur ſont impayables. Les Negres déſolés d'avoir un ſurveillant ſi attentif, ne manquent pas de faire tout de travers, pour le faire tomber dans quelque faute. S'il avoit quelque défaut, ils en inſtruiroient bientôt.

Lorſqu'on ne voit pas un Commandeur Blanc fumer, ou prendre du tabac avec les Negres & ſe confondre avec eux, on peut alors lui paſſer quelque choſe en faveur de ce qu'il eſt exempt de ces foibleſſes.

Le libertinage du Commandeur Blanc avec les Négreſſes, eſt plus à craindre que celui du Commandeur Negre. C'eſt ſur quoi il faut ſur-tout exactement veiller.

Un Commandeur Blanc violent, eſt un homme dangereux; il faut alors lui défendre de ne porter que le fouet, & lui marquer le nombre de coups qu'il lui ſera permis de frapper.

Au reſte, quelque faute qu'il faſſe, il eſt bon de ne jamais l'en reprendre devant les Negres; il vaudroit mieux le renvoyer, que de lui donner le deſſous en leur préſence.

Le Commandeur Blanc doit avoir ſa caſe ſituée de maniere qu'il voye tout. On doit avoir ſoin de le bien nourrir, & de marquer pour ſa couleur & ſa qualité de Blanc, une conſidération qui en impoſe aux Negres.

Un Maître ne doit pas toujours s'en rapporter aux ſoins de ſon Commandeur, qui ſouvent peche, ou par trop de ſévérité, ou par trop de foibleſſe pour ſes ſemblables. Il doit ſouvent viſiter ſon jardin, pour voir ſi on y exécute ſes ordres, & ſi le Commandeur eſt exact. S'il s'apperçoit qu'il ait pris, comme il arrive quelquefois, un Negre en averſion, & qu'il le moleſte injuſtement, il lui en fera des reprimandes en particulier. Enfin s'il abuſe de ſon autorité, ou ne ſait pas la faire valoir, ou bien ſi on lui trouve des défauts dans l'exercice de ſon emploi, il faut le lui ôter, & faire un autre choix.

Souvent la dureté & l'injuſtice d'un Commandeur, ont contraint tout un attelier à aller marron pour éviter ſa cruauté.

ORDRE JOURNALIER POUR LE TRAVAIL.

L'habitant doit établir un ordre journalier pour le travail de ſes Negres, & accoutumer ſon attelier à l'obſerver avec exactitude. Il faut qu'il ſoit toujours le même, quels que ſoient les travaux. Si quelque circonſtance particuliere exige du changement, il faut le faire avec beaucoup de ménagement.

Les ordres pour le travail du lendemain ſe donnent toujours, ſoit avant, ſoit après la priere du ſoir. On les adreſſe, ou directement aux Negres mêmes, ou au Commandeur, qui les fait connoître à tout l'attelier, ſi la nature du travail demande tous les bras de l'habitation, ou bien en détail à chacun des eſclaves.

Il eſt dans l'ordre, outre le travail de la journée, d'exiger des Negres une veillée de trois heures, ſoir ou matin, ſelon que le cas le requiert; il ſeroit injuſte d'en demander deux.

La veillée du ſoir commence ordinairement à ſix heures & demie, & finit à neuf & demie. On proportionne les tâches de chaque Negre à l'eſpace de tems qu'elle occupe. Lorſque les pluies, ou le défaut de clair de lune, font préférer à l'habitant la veillée du matin, qui s'appelle à Cayenne le *Coq chanté*, & qui commence à trois ou quatre heures du matin, on n'exige pas celle du ſoir. Il y auroit de l'inhumanité à vouloir que des gens qui ont travaillé une journée entiere à des ouvrages pénibles, ſe levaſſent le lendemain à trois heures du matin pour recommencer. J'avoue qu'il y a des travaux qui exigent, dans de certaines occaſions, un mouvement plus continu : tel eſt le tems où les Sucreries tournent; mais l'établiſſement du quart empêche que le Negre ne ſoit vexé ou ſurchargé, il eſt même très-ſatisfait de cet ordre, & chacun devroit le ſuivre chez ſoi.

Lorſque la priere eſt faite, il eſt du bon ordre que les

Negres ne retournent point à leurs caſes, mais qu'ils ſe rendent où l'ouvrage les appelle.

Tout l'attelier doit un paquet de bois chaque jour à la cuiſine : il eſt égal au Maître que chaque Negre apporte le ſien le ſoir ou le matin ; mais il faut tenir la main à cette corvée, que les Negres exécutent toujours le plus mal qu'ils peuvent. Afin qu'ils puiſſent remplir cette obligation, on doit leur faire quitter le travail un quart-d'heure plutôt.

OUVRAGES différens auxquels les Negres ſont employés, & leurs tâches.

TASCHE DES NEGRES SUCRIERS.

Un Negre employé à la latte, doit en rendre cinquante toutes dolées de ſeize à dix-huit pouces de long, & ſoixante de douze à quinze pouces.

Trois Negres au bardeau, dont deux ſcieurs & un fendeur, doivent donner par jour cinq cens bardeaux, & mille ſi l'on met deux ſcieurs de bardeau marchand, portant quatre pouces & demi. Il y a des tâches où l'on exige que les Negres dolent le bardeau : alors ils n'en doivent que trois cens ; cette tâche n'eſt pas avantageuſe, parce qu'il y a certaines Manufactures de Sucre ſujettes à intervalles, ſur-tout aux veillées, ſi elles n'avoient toujours en magaſin du bardeau à doler, ou d'autres ouvrages ſemblables : le bardeau le plus haut doit avoir ſeize pouces.

MAIRINS. Le même nombre de Negres qui travaillent aux bardeaux, ſuffit aux mairins ; la tâche eſt de trois cens mairins valides pour douvelles, & quatre cens cinquante pour les fonds de bonne largeur, c'eſt-à-dire, à quatre au plus pour chaque fonds.

POSTES. Au bois à terre, trois Negres rendent par jour quatre-vingt poſtes de huit pieds de long & de ſix pouces de large, ſur tous les ſens. Lorſque le haſard n'en donne que de quatre à cinq pouces, & que le bois eſt commun, on peut les faire de dix pieds, afin de les retourner au bout de dix ans, ſi elles ſe trouvent faites de *Ouacapou*, ou de cœur de *Balatas*. Un Negre perce dix poſtes par jour à quatre mortaiſes, ſi elles ſont de *Balatas*, & quinze de *Ouapa*; car il faut beaucoup moins de précautions pour ce dernier bois que pour le *Balatas*, qui ſe fend facilement. Les meſures des mortaiſes doivent être marquées; il eſt eſſentiel de le faire avec attention, car les trous trop voiſins affoibliſſent la mortaiſe, & donnent la facilité au bétail de ſauter les barrieres; ils pourroient auſſi paſſer les cornes entre les barres, & enlever la barriere. Trois Negres doivent rendre par jour quatre cens cinquante rais de trois pouces ſur tous les ſens, ſoit de *Balatas*, ſoit de bois rouge, ou meme de *Ouapa*, au défaut des premiers.

Un Negre doit fournir vingt gentes, s'il eſt obligé d'abattre l'arbre, & trente s'il eſt à terre, ſoit de bois de *Coupy*, ſoit de *Saouary*, ou de *Cœur dehors*, ce qui n'eſt pas rare dans les abattis nouvellement brûlés. Les eſſieux ſe tronçonnent ordinairement lors des chapuſages, crainte que les Negres, qui n'ont pas la connoiſſance de leur longueur & de leur groſſeur, ne les coupent ſans attention; on les avertit de ne couper aucun *Balatas*, branche ou tronc de telle & de telle groſſeur, mais de rendre compte de tous ceux qu'ils auront remarqués être bons à cet uſage, ou à tout autre : alors le Charron marque les meſures, & chacun coupe en paſſant le bois qu'il trouve marqué ſur ſon chemin, pour être tranſporté le ſoir par les Negres en ſortant de l'abattis, & dépoſé ſur le champ au magaſin, pour y ſecher, & être équarri quand les pluies ne permettent pas de travailler dehors, & ainſi des autres bois à uſages différens.

BARRES. Deux Negres doivent rendre par jour ſoixante-douze barres de ſix pieds & demi de long, ſur trois à quatre pouces de large au moins, devant entrer de plus d'un demi-pied dans les mortaiſes.

On ne peut ſans doute exécuter toutes ces tâches en leur entier, qu'autant que l'abattis où on les ordonne ſera peuplé des bois qui leur ſont propres ; c'eſt à l'habitant à décider, par ſes connoiſſances, ſi cela ſe peut ou non, ſelon la quantité & la qualité de ſes bois, car à bois debout, cela ſeroit différent, comme je l'ai éprouvé.

Aucun bois n'eſt plus propre à faire des barres que l'*Agouti*.

Il faut, pour les poſtes, du *Balatas*, du *Ouapa*, de l'*Ouacapou*, de l'*Agouti* ſans être fendu, & du bois rouge, au défaut des autres.

Pour faire des rais, il faut du *Balatas* ſec, & pour des moyeux, du *Cœur dehors*. La tâche eſt à deux Negres douze billes par jour, de la longueur des moyeux bois à terre, & dix s'il faut le jetter.

Pour connoître & s'aſſurer ſi tel arbre bois rouge, *Balatas*, & que l'on deſtine à fendre, ſe fendra droit ou non, ſoit qu'il ſoit à terre ou debout, le Negre donnera un coup de ſerpe en bas, & tirera l'écorce de bas en haut ; ſi elle ſe détache en ligne droite, l'arbre ſe fendra de même ; ſi, au contraire l'écorce ſe leve de biais, il faut deſtiner l'arbre à faire des poſtes.

Un Negre doit fournir par jour du bois ſuffiſamment pour emplir un cabrouet ; mais il faut que ce ſoit de bon bois, & qu'il ne ſoit point appuyé à côté de gros corps d'arbre, & placé de façon qu'on puiſſe le viſiter commodément.

On ne peut s'imaginer combien la négligence à cet égard eſt préjudiciable ; on ne la ſent que lorſqu'on vient à manquer de bois ſur la fin d'une quinzaine de tournage, pendant lequel tems on avoit compté ne conſommer que deux cabrouets par vingt-quatre heures, & qu'on ſe trouve en arriere de cinq à ſix, quoiqu'on ait employé trente Negres à cette tâche. Lorſqu'on veut faire amarrer des *Bagaſſes* à la veillée pendant qu'on tourne, la tâche eſt de trente paquets portés au fourneau par perſonne : chacun doit, en revenant de l'abattis, un paquet de paille de cannes pour les beſtiaux de quart.

Quoique ces tâches regardent particulierement le Sucrier, les autres Manufactures doivent, en pareil cas, avoir recours à cette méthode.

TASCHE DES COTTONNIERS.

Un Moulin bien monté à une paſſe, doit rendre par jour vingt livres de Cotton, veillée compriſe ; il doit en rendre le double s'il eſt à deux paſſes : on doit employer trois Negres au premier, & ſix au ſecond. Un Negre doit faire dans ſa journée trois paniers de meſure, s'il va chercher des lianes, & ſix ſi la liane eſt prête. La meſure de trois paniers doit tenir un barril de farine. Il y a des paniers foulés qui le contiennent. Comme les Negres le doivent par jour au tems de la récolte, il eſt indifférent qu'ils n'en ayent qu'un.

Un Moulin à quatre paſſes doit éplucher le barril en une veillée. La tâche à la main pour la veillée d'un Negre, eſt d'un *Couy* foulé, grand comme la forme d'un chapeau.

Un barril de farine plein comme il faut, contient dix livres de Cotton épluché.

Trois livres de Cotton en graine, en donne une épluchée.

TASCHE DES ROUCOUYERS.

Il n'y a pas de tâche pour la cueille du Roucou, ni pour le charroi. Deux Negres doivent à leur journée, la veillée compriſe, un barril de bœuf plein de graines ; huit Negres doivent le fournir à leurs veillées.

Lorſque le canot de pile eſt proportionné au nombre des pileurs, ils en doivent deux piles.

Un habitant qui n'auroit que deux Negres, ne pourroit avoir qu'une pile de dix à douze pieds, d'un & demi d'ouverture, & autant de profondeur.

La tâche de la cuitte pour une Négreſſe, ſera d'une chaudiere de Roucou par jour, veillée compriſe, bois prêt & calé ; car s'il ne l'étoit pas, elle ne la pourroit rendre qu'en vingt-quatre heures. Le panier du Roucouyer eſt beaucoup plus grand que celui du Cottonnier. Les Negres habiles à éplucher, ont fini leurs tâches de bonne heure, & tout Maître judicieux ne doit pas ſe croire en droit d'en exiger davantage.

TASCHE DES CAFFEYERS.

Un Negre doit rendre, au fort de la récolte, deux paniers de Caffé ; trois Negres doivent par jour un barril de Caffé en parchemin.

Il n'y a pas de tâche pour la pile du Caffé ; ſix perſonnes doivent rendre par jour cent cinquante livres de Caffé trié.

Tout ce qui regardent le Cacao ſe fait à vue.

TASCHES GÉNÉRALES.

Un Negre doit rendre vingt-cinq paquets de gaulettes, ſur le terrein où elles ne ſont ni communes, ni rares ; le paquet doit être la charge d'un Negre, ſoit qu'il comprenne trois ou quatre groſſes, ou ſix à huit petites.

Le bois tors ne vaut abſolument rien qu'à faire des étançons. Si on l'employe verd, il obéit plus facilement ; mais en ſechant dans le panneau, le bois ſe retire, & briſe l'enduit de terre. Lors donc qu'on eſt au petit bois, l'on peut, quand on va le chercher au loin, le ménager, en le faiſant couper en avant des travailleurs, puis l'apporter le ſoir à la caſe. Il faut obſerver de le fendre de quatre pieds, pour être mis en magaſin, &

le faire tremper un jour avant que de l'employer : les Sucriers ſur-tout doivent avoir cette attention.

Lorſqu'il eſt queſtion d'aligner des Cacaoyers, ou Caffés, un Negre doit rendre quatre cens piquets de quatre pieds de long & pointus, ce qui fait huit paquets, à raiſon de cinquante à chaque.

Il doit rendre par jour, liane prête, trente paniers à Cacao, de la grandeur & de la figure d'une forme de chapeau ; il en doit cinquante s'ils ſont plus petits.

Un Tonnelier doit par jour ſa barrique, cercles, lianes & mairins prêts.

Deux Negres ſcieurs doivent rendre par jour deux planches de douze pieds de long, pieces équarries & montées.

Un Negre doit par jour quarante chevrons équarris ſur deux faces avec l'herminette, bois à terre, & douze ſeulement lorſqu'il eſt obligé de les abattre ; ces chevrons doivent avoir quinze pieds de long.

Un Negre fouille ſix pieds de terre en longueur, ſur trois de profondeur & huit de largeur, quand la terre eſt facile à travailler.

Un Negre doit rendre par jour vingt pieds de bois équarris, ſur ſix à ſept pouces de large.

Un Negre peleur de bardeaux, doit en rendre un millier par jour.

Un Negre doit fournir par jour trente livres de farine de magnoc, veillée compriſe, bien entendu qu'il l'arrache, le gratte, le grage & le preſſe.

Tout habitant qui veut faire des vivres à la veillée, donne à un Negre un panier de meſure, lequel rend huit caſſaves de trois livres chacune.

Un Negre doit trois mains de mil amarré, contenant chaque cinquante épics marchands.

Un Forgeron, & ſon valet, doivent rendre par jour cinq pieces de ferremens, ſoit houes, haches, ou ſerpes, pourvu que ce ſoit dans une forge bien montée.

Un Potier, trente pots & vingt formes.

Un Negre doit cent bardeaux dolés par veillée, & une Négreſſe ſoixante-dix; & par jour, veillée compriſe, le Negre en doit ſix cens, & la Négreſſe quatre cens cinquante.

CHARROIS A TESTE DE NEGRES.

C'eſt un des travaux qui nuit le plus aux Negres, lorſqu'il n'eſt pas proportionné : il empêche de grandir les jeunes Negres, les éreinte, & leur donne des deſcentes.

Un Negre de douze ans porte vingt-cinq livres.

Un Negre fait porte ſoixante livres, lorſque le chemin eſt court; car s'il excede un quart de lieue, il doit n'en porter que cinquante, & une Négreſſe quarante.

On recule ſes affaires, faute de ces petites conſidérations; il arrive la même choſe, lorſqu'on met trop tôt le Negre à la houe. Il eſt facile de connoître les Habitans qui les négligent, lorſqu'on voit leurs eſclaves.

Un Negre fait une couleuvre à preſſer le magnoc entre deux ſoleils, *Arrouma* prêt.

Il eſt étonnant de voir de grandes habitations, ſans qu'il s'y trouve ſouvent de Negres décidés proprement à de certains travaux journaliers, tels que *Lamati*, le *Payara*, le *Manaret*, la *Couleuvre* & le *Rempaillement.* On perdroit bien moins de tems, ſi on formoit des ſujets propres à des uſages particuliers, & l'on tireroit de grands avantages de trouver ſous ſa main, en tous tems, des eſclaves capables d'être employés à l'agréable comme à l'utile.

DU COMMERCE & de l'achat des Negres à Cayenne.

L'avidité des Habitans ſur l'achat des Negres, expoſe à de groſſes pertes. Il en vient, à la vérité, ſi peu, qu'on croit devoir ſe preſſer. Il eſt cependant dangereux de le faire trop légerement. Il ſeroit mieux, au contraire, d'imiter à cet égard les anciens Colons, qui s'attachent moins à juger d'un Negre par ſon extérieur, que par la nation dont il eſt originaire. C'eſt auſſi par la conſtitution de ſes membres, & par la vivacité de ſes geſtes & de ſes yeux, qu'on doit ſe décider. C'eſt en effet ce qui indique la qualité des organes.

On doit avoir ſoin, lorſqu'on traite un Negre, de lui faire tirer la langue, pour voir ſi elle eſt vermeille, & ſi elle n'eſt point chargée, ce qui eſt un aſſez bon indice de la ſanté dont il jouit. Il faut le mettre vis-à-vis d'un Negre de ſon pays pour le faire jaſer, pour ſavoir s'il n'a pas de douleur, s'il n'a pas eu de coups dans la traverſée. On doit le voir manger, afin d'examiner s'il le fait avec appetit & vivement, s'il eſt gai, s'il rit en parlant. Le Chirurgien le viſitera, pour diverſes maladies cachées, & ſur-tout pour le *Mal rouge*, qu'on appelle en France *Ladrerie*. Il ſera bon de le faire courir à la diſtance de deux ou trois portées de fuſil, pour découvrir s'il eſt ingambe. On ne ſauroit, en un mot, examiner trop ſcrupuleuſement ce qu'on achete, quand on traite des Negres. C'eſt de-là que dépend le ſuccès de nos travaux & notre fortune.

On doit apporter la même attention à l'examen d'une Négreſſe, & y ajouter au ſurplus celle qui eſt particuliere à ſon ſexe. L'uſage de vendre plus cher une Négreſſe enceinte, me paroît déplacé, en conſidérant les riſques de l'accouchement.

Si j'avois à traiter des eſclaves de l'un & l'autre ſexe, je m'attacherois à des enfans de dix à douze ans, parce qu'indépendamment de ce qu'ils ſont moins chers, on les forme à ſa fantaiſie, & ils ſe trouvent inſenſiblement Negres faits au bout de peu d'années. Il eſt vrai que pour de telles ſpéculations, il eſt indiſpenſable d'avoir un attelier monté.

A quelqu'âge au reſte qu'on traite les Negres, on doit employer toute la prudence imaginable, & ne pas ſe preſſer de les appliquer aux travaux fatigans; car il n'eſt pas naturel d'attendre autant de ſecours d'un Negre nouveau que d'un ancien. Les premieres occupations doivent être autour de la caſe, on le fera balayer & nettoyer, on l'enverra à l'eau, il s'accoutumera inſenſiblement au travail & à l'obéiſſance, qu'on lui rendra ſupportable par un ton modéré & un air de bonté, qui ſerviront à l'attacher au Maître, ſur-tout s'il eſt bien nourri & bien ſoigné.

La premiere attention d'un habitant, & la plus importante en ce genre, doit être de faire ſaigner & purger un Negre auſſi-tôt qu'on en aura fait la traite.

Il y a beaucoup d'habitans qui ne traiteroient pas d'un Negre, s'il n'étoit pas d'une nation diſtinguée. En effet, on doit en faire un grand choix. Les *Congos*, par exemple, ſont rarement bons ſujets, & ont quantité de défauts nationaux; ils ſont pareſſeux, voleurs, menteurs, ont une propenſion à manger de la terre, & à ſe pendre pour le moindre chagrin. Ce n'eſt pas ſeulement à leur arrivée qu'ils ont cette manie, elle ſubſiſte encore même après pluſieurs années de ſervice. Ils ont cependant le talent de commercer habilement; mais ce n'eſt pas ſans y mêler la ruſe & la friponnerie.

Les *Carmentins* ſont vifs, adroits, apprennent facilement tout ce qu'on leur enſeigne; mais ils ſont mutins & brouillons, fomentent volontiers des complots, & demandent à être traités plus ſévérement que les autres.

Les *Aradas* méritent la préférence ſur toutes les autres nations, pour le travail groſſier d'une habitation. Ils ont le cœur excellent, & ſuſceptible d'attachement. Ils ſont experts dans le métier de la Corderie, & s'employent à tous les travaux qui regardent la pêche. Ils ont un goût naturel pour arranger leurs caſes; ils aiment à bien vivre: auſſi ſe donnent-ils beaucoup de peine & de mouvemens pour ſe procurer la ſubſiſtance, Ceux du *Senégal* ſont aſſez généralement bons ; ils ſont noirs, & communément bien faits & vifs, travaillans plus pour leur Maître que pour eux ; ils ſont craintifs & obéiſſans. Les autres nations de l'Afrique ſont peu connues à Cayenne, il en vient rarement d'*Angole* & de *Moſambique*.

Un habitant qui veut réuſſir, doit s'appliquer indiſpenſablement à bien connoître cette partie intéreſſante, & ne rien omettre des préceptes que je viens d'énoncer, obſervant en outre de ne jamais regarder à une dixaine de piſtoles par Negre, pour avoir un ſujet choiſi ; c'eſt un argent bien employé, & qu'on ne regrette jamais.

Le prix ordinaire d'un Negre à Cayenne, en tems de paix, eſt de mille livres. Une Négreſſe vaut neuf cens livres, une Negre de huit à neuf ans, ſept à huit cens livres. Il y a quelquefois de bons coups à faire, en achetant les reſtes des cargaiſons. Mais cela n'arrive que rarement.

MALADIES les plus communes aux Negres ; maniere de les traiter.

Parmi les maladies communes aux Negres, & qui demandent l'attention d'un Maître, il faut s'attacher particulierement à les traiter des maladies vénériennes, qui leur ſont très-familieres, & en tirer l'aveu ; car le ſoin qu'ils prennent de les taire, occaſionne une infinité de morts, qu'il ſeroit d'autant plus facile d'éviter, qu'on peut les guérir même ſans le ſecours du Chirurgien.

GRANDS REMEDES.

On commence à diſpoſer, pendant quinze jours, les Negres par des bains chauds à la veillée du ſoir : après les bains, on les fait ſaigner & purger, avec un gros de pilules mercurielles ; on les tient enſuite dans une chambre bien chaude , puis on les frotte pendant trois jours d'un gros d'onguent mercuriel à toutes les jointures , on l'employe à plus grande doſe , ſi le ſujet eſt difficile à ſaliver. On diminue l'onguent de moitié, juſqu'à ce que la ſalive peſe quatre livres : on donne pour cet effet au malade une meſure marquée, qu'il doit remplir en vingt-quatre heures, & qu'on a jaugée avec de l'eau. Si le malade , au lieu de ſaliver , alloit ſimplement à la ſelle , il faut avoir alors l'attention de lui nettoyer la bouche avec du *Maubin* bouilli matin & ſoir , & lui faire prendre une aſſez grande quantité de ptiſane de *Salſepareille.* Lorſqu'on s'apperçoit que le mercure corrode les gencives & ébranle les dents, on peut mettre du taffia dans le *Maubin* bouilli, pour nettoyer la bouche avec de la charpie au bout d'un petit manche.

Le malade doit boire, pendant un mois, une ptiſane compoſée d'une demi poignée de *Gayac* , autant de *Saſſafras* , & , à ſon défaut, de *Parrera brava*, & une poignée d'*Antimoine :* on laiſſe bouillir & réduire le tout à une chopine.

Le malade ne doit pas s'expoſer ſubitement au grand air ; il faut préalablement le ſaigner & le purger, ce qui le mene à huitaine, pendant lequel tems il prend des petites ptiſanes, & mange un peu de ſoupe, afin de réparer ſes forces. Dans le cours des remedes, il vit de *Matété*, de Mil bouilli clair.

La GONORRHÉE ſe guérit auſſi facilement que radicalement. On ſaigne & on purge, pour mettre le corps en mouvement. On fait bouillir environ une poignée de racines de *Petits Ballets* , ou de *Croc-de chien*, dans deux pintes d'eau, qu'on réduit à une , pour en boire à ſa ſoif pendant quinze jours, au bout deſquels, s'il n'a fait aucunes débauches, on fera réduire une poignée de racines de *Genipa* , d'une pinte d'eau à une chopine. Le malade en boira matin & ſoir pendant huitaine, ce qui le purgera, en mettant fin à la maladie. Au reſte, la ſeule racine de *Genipa* peut guérir radicalement cette maladie, en prenant pendant quinzaine deux bouteilles par jour de cette décoction.

CHANCRES. Prenez de la racine de *Canne Congo* : exprimez-en le jus, dont on boira matin & ſoir, en guiſe de ptiſane, en appliquant ſnr le Chancre la pellicule du dedans du *Bois canon*, que vous ratiſſerez : changez de poudre matin & ſoir, le Chancre diſparoît en huit jours; & s'il eſt vénérien, il faudra garder pendant trois ſemaines le régime de l'article précédent. Ces ſimples ſont communs dans les habitations, & c'eſt à tort que beaucoup d'habitans payent fort cher des Chirurgiens, qui n'employent pas autre choſe pour les guérir.

MAL DE RATE. Ce mal eſt fort commun à Cayenne : la longueur des fievres, & la quantité de ſaignées, le donnent immanquablement; les eaux peuvent auſſi y contribuer. Le remede le plus ſûr eſt une poignée de *Vervaine*, que l'on pile menue; on y joint un jaune d'œuf frais, & une cuillerée d'huile d'olives, on braſſe le tout enſemble, pour être appliqué en cataplaſme.

POINT DE CÔTÉ. Une poignée de *Baſilic du Para*, cuit avec du fort vinaigre, & appliqué fort chaud, l'enleve, s'il ne provient que de vents, ou de douleur.

DARTRES VIVES ET ROUGES. Je dis rouges, parce qu'il y en a de différentes couleurs & figures; les rouges, comme les plus communes, & les plus faciles à enlever, n'ont beſoin que de gomme de *Poirier ſauvage*, qui croît dans les ſavannes & les bois, & qui eſt connu de tous les Negres. On tranche l'arbre, duquel ſort une gomme jaunâtre, dont on frotte la dartre, après l'avoir animée : répétez le matin ce remede pendant trois jours, & elle diſparoîtra.

La dartre lépreuſe ne ſe guérit qu'avec la graine que la mer apporte quelquefois ſur le rivage; elle eſt plate comme une lentille, & large d'un écu; elle donne la fievre. On croit que c'eſt de la graine de *Paletuvier*.

Les PIANS. On peut regarder cette maladie cruelle comme la petite vérole Américaine. Il eſt avantageux pour un Maître que ſes petits Negres ayent cette maladie de bonne heure ; car dès qu'ils ſont grands, cela les jette dans des dérangemens conſidérables, leur procure des douleurs qui ne ceſſent point, & ſouvent même les eſtropient. Ceux qui ſont attaqués de cette maladie, ne doivent jamais approcher de la caſe du Maître ; on court de grands riſques à n'y pas apporter la plus forte attention. Il n'y a de remede à cette maladie dans les enfans que le tems, & un travail pénible & continuel pour les perſonnes faites, leſquelles boiront de la ptiſane, lorſquelles verront les *Pians* ſécher & diminuer d'eux-mêmes.

On ſe ſert de lait de *Mapas*, lorſque les *Pians* après deux ans s'opiniâtrent ſur le Négrillon ; il faut cependant obſerver de ne s'en ſervir qu'après la diſparition de la mere des *Pians*. On doit alors laver les enfans avec la feuille & la racine de *Mapas* bouilli : cette attention les garantit des *Crapes*, des *Guignes* & des *Saouaois*.

Les CRAPES, ce reliquat de *Pians*, vient ordinairement ſous la plante des pieds, entre les doigts, ou au talon. Le mal qu'il cauſe aux Negres les empêche de marcher, & ſouvent on prend du mâchefer & du jus de citron mêlé avec du vinaigre & du *Calalóu*, le tout bouilli juſqu'à conſiſtance d'onguent, que l'on applique très-chaud ſur la *Crape*, après l'avoir fouillée & arrachée juſqu'au vif. On la détruit, en l'attaquant ainſi, à trois à quatre repriſes.

La CUIGNE. C'eſt encore, pour l'ordinaire, un reſte de *Pians*. Ce mal jette la chair en dehors, & forme un petit bouton très-incommode : le verd de gris pilé & mêlé avec du citron, eſt un remede unique, mais il cauſe des douleurs inexprimables pendant deux ou trois heures. Il faut, pour emporter ce mal, ſe ſervir juſqu'à trois fois de ce remede, qui eſt également ſpécifique pour de petits ulceres, qui viennent ſouvent aux pieds.

Les SAOUAOIS ſont des taches qui viennent communément aux mains; la peau ſe leve alors par écailles. Ce reſte de *Pians* s'adoucit à force de le laver avec du jus de citron, mais il eſt incurable.

MAL D'ESTOMAC. Cette maladie eſt commune parmi les Negres, & vient de pluſieurs cauſes; les pareſſeux, les Negres rebutés, les mangeurs de terre, en ſont facilement attaqués; un habitant doit y être très-attentif. Il vient quelquefois à la ſuite d'une longue maladie; il provoque à dormir, ou à l'inertie; il faut faire agir le malade, en le forçant de monter des mornes.

La boiſſon la plus ordinaire dans cette ſorte de maladie, ſe fait avec la racine de *Petits Balets* & du Citronnier. On prend une poignée de chaque, qu'on fait bouillir dans ſix pintes d'eau, réduites à quatre, & on ajoute dans la décoction une livre de gros ſyrop. On ne doit faire uſage d'aucune autre boiſſon pendant un mois, obſervant de purger tous les huit jours avec des pilules mercurielles.

Ou bien prenez de l'écorce de *Bois immortel*, branche, corps & racine, environ demi-livre; grattez-en la peau, & la coupez par morceaux; ajoutez-y égale partie de racine de Pois à gratter, racine d'Indigo ſauvage & de Guimauve; mettez le tout dans un pot à ſyrop, laiſſez infuſer à froid pendant vingt-quatre heures; l'infuſion faite, jettez-y de la rouille, ou un morceau de fer paſſé au feu. Il faut boire tout avant de remettre de nouvelles racines, & continuer ce remede pendant un mois.

DES FIEVRES NEGRES. On peut les nommer ainſi; car être ſaigné aujourd'hui, purgé demain, ſe repoſer le lendemain, travailler le quatrieme jour, telle eſt la marche de cette maladie, qui differe beaucoup des nôtres;

nôtres ; il faudroit renoncer aux travaux, s'ils en étoient attaqués.

Le remede le plus ſouverain, eſt la gomme gutte, donnée à la doſe d'un dez ; lorſqu'elle eſt rare, on prend huit groſſes graines de *Palma-Chriſti*, que l'on pile, & que l'on braſſe enſuite dans un peu d'eau chaude, afin d'être paſſée & réduite dans un verre à un pouce de haut ; on met le verre à moitié pour les perſonnes difficiles à émouvoir. La gomme gutte ſe met le ſoir dans un verre, & on verſe deſſus de l'eau froide, à la hauteur d'un pouce, afin de la trouver délayée le lendemain matin. Il y a des Negres que la gomme gutte pure rend malades : on peut dans ce cas mêler vingt-cinq grains de jalap, avec autant de gomme gutte.

Je parlerai du *Quioquio*, qui eſt auſſi un purgatif, à l'article de l'*Aouara*, d'où il provient.

Un habitant en regle, doit toujours avoir chez lui de l'huile de *Palma-Chriſti*, & de la graiſſe de *Quioquio*, pour purger les enfans, à la doſe qui leur convient.

Des VERS. Tout le monde y eſt ſujet, & les enfans ſur-tout ; ſans cette vermine, & le *Mal de mâchoire*, il n'y auroit pas de pays au monde plus peuplé. On ſe ſert, pour la détruire, d'huile & de citron, qu'on prend à jeun : on fait encore uſage du lait d'une eſpece de figuier, dont la doſe eſt d'une cuillerée à caffé avec autant d'eau ; cet acide coupe les vers en morceaux ; mais on a ſoin de le mitiger avec l'eau, dans la crainte qu'il n'attaque & ne corrode les inteſtins.

Des MALINGRES. On les panſe communément avec du *Taffia*, mais c'eſt à tort ; il n'eſt bon qu'aux écorchures & bleſſures accidentelles, & contraire aux plaies qui viennent par l'abondance ou le vice des humeurs. Il eſt facile de diſtinguer cette derniere eſpece, car les plaies grandiſſent à vue d'œil : on les panſe alors avec un onguent de précipité rouge ou d'alun ; ſi cela n'opere pas, le plus court eſt de *tremper* : ce remede admirable n'eſt en uſage que parmi les Negres. On prend un vaſe proportionné au malingre ; on met force citrons entiers, avec une ou deux poignées de *Liane franche* & de *Bois de ptiſane*, eſpece de liane qui vient fort groſſe dans les bois de revenue ; elle eſt de couleur de vin.

Des MALADIES ACCIDENTELLES. On n'avoit point connu à Cayenne de maladies générales avant l'année 1754. Les fievres furent très communes & très-dangereuſes à la fin de l'été. En 1755, on fut attaqué de coqueluches violentes, accompagnées de fievres & de maux de tête. En 1756, il y eut des fievres putrides & des fluxions de poitrine. En 1757, il regna un flux hépatique, qui reparoît encore de tems de tems. J'ai tâché de recueillir, dans ces tems de calamité, tous les remedes propres à ces épidémies, au cas qu'elles reparoiſſent.

On traita d'abord la coqueluche à tâtons, & quelques habitans en furent les victimes. On parvint enfin à adoucir le mal par une ſaignée du bras, qu'on réitéroit ſelon la violence du mal, ſans crainte d'arrêter l'expectoration. On prenoit une priſe de thériaque ſur les trois à quatre heures ; & pour peu qu'on vît de diminution, on prenoit une purgation violente. La boiſſon étoit de coquelico, au défaut de la fleur d'ébene bouillie, qui eſt plus pectorale & plus purgative, car elle ſert au défaut de ſené : on employoit auſſi, avec ſuccès, les potions abſorbantes & ſomniferes.

La maladie de 1756 tiroit toute ſa malignité de l'abondance du ſang : on ſaignoit dans le plus fort de la fievre, & on donnoit le vomitif au quatrieme jour, il étoit ſouverain ; les lavemens purgatifs ſouvent réitérés faiſoient partie du traitement.

Pour guérir la maladie de 1757, on employa l'écorce de la racine de *Monbin*, de celles de *Goyave*, d'*Acajou*, de *Simarouba* : on les faiſoit bouillir, & on en tiroit la teinture, à laquelle on ajoutoit du ſucre commun, juſqu'à conſiſtance d'opiat, dont la doſe étoit d'un demi gros mêlé, pour la priſe du ſoir, de trois gros d'opium : on faiſoit boire, immédiatement après, au malade un verre de vin pur ; ſa boiſſon ordinaire étoit une limonade légere, à laquelle on ajoutoit une foible teinture de Taffia.

Ce remede, ainſi que les précédens, eurent beaucoup de ſuccès, & je les ai recueillis pour les mettre en pratique, ſi Dieu affligeoit encore cette Colonie de ce fléau, qui emporta la fleur des Habitans.

Il y a un remede ſûr à Cayenne contre le flux ordinaire, lequel fut mis vainement en uſage contre celui qui regnoit alors, parce qu'il provenoit d'une autre cauſe. Ce remede eſt entre les mains de M. de Culan, Officier diſtingué par ſa naiſſance & par ſon mérite, il ſe fait un plaiſir infini de le fournir en toute occaſion. Le *Simarouba* en fait la baſe.

HÉMORRHAGIE. On arrête quelque Hémorrhagie que ce ſoit avec des feuilles de *Pois de ſept ans* pilées ; on lave la plaie, s'il eſt poſſible ; ſinon on applique le marc.

MORSURE DE SERPENT. Le Serpent eſt l'animal le plus à craindre pour les Negres & les beſtiaux. Tous ne le ſont pas également : ceux qui cauſent, pour ainſi dire, ſubitement la mort, ſont le ſerpent à *Grage*, à *Grelots*, l'*Yayaye ;* il y a pluſieurs remedes contre leur morſure, mais qui ne ſont pas également ſouverains : le premier eſt la *Tayove*, dont on applique le marc ſur la plaie ; le ſecond eſt le *Pois Serpent* pilé ; on doit toujours avoir de ce remede ſur ſoi, ſur-tout le Commandeur, dans les abattis où il eſt plus ordinaire de rencontrer le Serpent.

De tous les remedes, c'eſt le *Ouangue* qui emporte plus rapidement le venin. J'en parlerai dans la ſuite & à ſon lieu.

CHAPITRE IX.

Des Indiens.

Je ne traite de ces peuples que relativement aux ſervices que les Habitans peuvent en tirer. Les voyages que j'ai faits parmi eux, m'ont donné la connoiſſance des différentes paſſions auxquelles ils ſont ſujets, & j'ai toujours penſé qu'on pouvoit en tirer un moyen de plus de ſe les aſſujettir plus particulierement. Les Portugais excellent dans l'art de ſubjuguer ces peuples, & ſi on leur a reproché de la dureté à leur égard, ne doit-on pas auſſi convenir que le François eſt ſur ce point trop léger & trop inconſéquent ? On a abſolument négligé les ſecours qu'on peut en attendre en faveur du Roi ou de l'habitant. On auroit dû ſans doute les mettre dans la néceſſité indiſpenſable d'avoir beſoin des François; cette politique n'échappera pas à un Général habile. Alors loin de les aller tirer du fond des terres, il viendront d'eux-mêmes nous offrir leurs ſervices.

Tant qu'on ne s'appliquera pas à cette étude, l'Indien s'arrogera toujous la liberté de quitter un habitant, de fauſſer ſes conventions, & même d'emporter les avances qu'il en aura reçues. L'indifférence de ceux qui ont l'autorité, occaſionne ces délits; ſouvent auſſi l'habitant ſe les attire, en ne rempliſſant pas ſes engagemens, ou ſes promeſſes, en leur refuſant quelques coups de Taffia les Fêtes & Dimanches, quoiqu'ils n'aillent pas à la chaſſe, & enfin en les maltraitant, lorſqu'ils manquent un jour d'apporter, ou du gibier, ou du poiſſon, s'ils y ſont engagés.

La plûpart des Habitans d'*Oyapoc* en ont chez eux, au défaut de Negres, pour ramaſſer leurs Caffés, leurs Cacaos, ou pour les autres beſoins de la vie. Ces Indiens leur ſont communément leurs abattis, moyennant une braſſe de toile par mois, ou autres traités équivalens, comme une hache, ou une ſerpe. On leur doit un coup d'eau-de-vie par jour, du *Ouicou*, & trois caſſaves par ſemaine, ou neuf livres de *Couac.*

Ils en détachent quelques-uns pour la pêche, ou pour aller aux *Crabes.* Lorſqu'on eſt en regle avec eux, & qu'on ne leur manque pas, un habitant peut leur parler ferme, & les obliger à un travail aſſidu. Les femmes Indiennes leur préparent leur manger; dans l'intervalle elles filent du Cotton pour l'habitant, & font des hamacs; on leur fournit la matiere, & on leur fait préſent de quelques raſſades, & d'une juppe de *Zingue*, ou de toile bleue.

Les meilleures conditions pour les Indiens, ſont les *Raſſades* moyennes, des couleurs les plus tranchantes; de l'indienne rouge à grandes fleurs blanches; de la toile bleue; des couteaux à manche de corne, non à trois clous, mais à cinq; des miroirs à tirette, & des ferremens pour les hommes; un bon chien de chaſſe doit coûter une ſerpe & une hache, ou quatre braſſes de toile de grand Saint-Jean.

Il ne faut pas croire que les Indiens ſoient également propres à la chaſſe, à la pêche, à faire des canots, des abattis & des voyages par mer. On manque ſouvent ſes affaires, faute de faire cette réflexion.

Les Indiens du fond des terres ne ſont nullement propres à la pêche de la mer; ils en ignorent même les poiſſons, ils ne s'occupent que de la chaſſe, encore eſt-ce à la fleche, & non au fuſil. Ils pêchent bien dans les rivieres, lacs, mares d'eau, *Periperis*, &c. Ceux qui habitent les bords de la mer ſont généralement plus adroits.

Parmi les nations dont on a le plus de beſoin, celle des *Maillés* excelle à faire des Canots. Ce ſont eux qui en ont enſeigné aux autres les proportions, & l'art de les creuſer. Ils ſont d'un aſpect deſagréable, étant couverts d'une dartre naturelle & farineuſe. Ils ſont d'ailleurs mépriſables par leur pareſſe, ils ne plantent jamais rien, vivent de graines de *Baches*, & de tout ce que la nature leur offre, comme aux animaux. Il ſemble même qu'elle ait pourvu à leur ſubſiſtance, en leur procurant un bois de magnoc qui vient en huit mois, tandis qu'il en faut douze à tous les autres.

Les Maillés n'habitent qu'au milieu des marécages, ils enfoncent quatre piquets, ſur leſquels ils amarrent une eſpece de plancher de *Pineau.* Ils couvrent le tout de quelques feuilles de Baches; ils ſe ſervent d'une moitié d'arbre creuſé, qu'on appelle *Coque*, avec laquelle ils vont & viennent ſur leurs marécages.

Les *Palicours*, leurs voiſins, ſont au contraire très-propres, toujours *Tapirés* & huilés. Ils ont de vaſtes carbets dans des Iſles, où ils jouiſſent de toutes les commodités connues aux Indiens; leurs talens particuliers ſont les voyages ſur mer, auſſi ne doit-on ſe mêler de rien, quand ils conduiſent une pyrogue; ſi le tems étoit abſolument ſi mauvais qu'on ne pût enviſager d'autre reſſource que de ſe perdre, on eſt ſûr de ne point périr, quand on ne les a pas forcés à manœuvrer contre leur volonté, par des coups ou par d'autres mauvais traitemens. Nous en avons divers exemples à Cayenne.

Les *Maraonnés*, & pluſieurs autres nations, comme les *Iloutanes*, ſont excellens chaſſeurs & flecheurs. Les *Galibis* joignent à ces talens l'art de bâtir à l'Indienne, avec plus de diſtinction que toutes les autres nations. Auſſi ſont-ils préférés pour élever nos maiſons.

Nul Indien n'eſt plus propre à faire des abattis que ceux des terres, ils ſont incomparables pour les découvertes, & pour trouver des reſſources pour la ſubſiſtance au milieu des bois.

L'Indien eſt en général pareſſeux, vain, railleur, yvrogne, peu brave, mais très-adroit.

CHAPITRE X.

Des Plantes, Herbes, Arbriſſeaux & Arbres qui naiſſent à Cayenne, & dont on y fait uſage, relativement à divers objets.

Je répéterai ici à-peu-près ce que j'ai déja dit en parlant des Animaux qui pouvoient ſervir de nourriture aux Habitans de Cayenne. Le Naturaliſte aura dû trouver ma deſcription très imparfaite, un Botaniſte en dira autant, par rapport aux Plantes que je cite.

Je n'ai point prétendu faire connoître toutes celles qui croiſſent dans la Guyane, ni même toutes celles que j'ai pu voir. Je me reſtrains à parler de celles qui ſont le plus connues à Cayenne, qui y ſont de quelque uſage, en marquant l'emploi qui convient le mieux à chacune. L'expérience & les Sauvages ont été mes maîtres. J'aurai très-peu fait pour l'avantage de la Botanique; j'aurai fait beaucoup pour celui de la Colonie.

Il ne doit point être indifférent d'employer indiſtinctement toutes ſortes d'arbres à toutes ſortes d'ouvrages. On courroit le riſque de ne point aſſez ménager des bois qui deviennent précieux, par l'eſpece d'utilité dont ils ſont, qui, quelquefois même, ſont rares en de certains quartiers, & de s'en ſervir pour telle deſtination, à laquelle tout autre qui ſeroit très-commun pourroit ſuppléer. On pourroit auſſi choiſir, pour ce qui doit être ſolide & durable, des bois, qui, par leur qualité, ne rempliroient pas cet objet. Avant que d'entrer dans le détail particulier de chaque Plante, & de ſes différens uſages, j'indiquerai en abrégé l'emploi le plus ordinaire de la plus grande partie de ces Plantes, qui ſeront décrites plus amplement, chacune à leur article.

ARBRES FRUITIERS. *Oranger, Citronnier, Sapotiller, Abricotier, Avocat, Poirier, Ceriſier, Goyavier, Acajou-Pomme, Calebaſſier, Coroſſolier,* &c. *Choux-Palmiſtes, Palmiers,* &c. *Saouary, Coupi,* dont les graines ſe mangent.

PLANTES dont les fruits ſont bons à manger, *Bacobe, Bananier, Ananas,* &c.

RACINES qui ſervent à la nourriture, *Igname, Patate, Tayove.*

HERBES ET LEGUMES. *Mil,* ou *Mays, Ris, Epinars, Piſtache de terre,* &c. & pluſieurs Plantes d'Europe qui ſont naturaliſées à Cayenne.

PLANTES qui ſont l'objet de diverſes Manufactures. Le *Cotton,* le *Cacao,* le *Caffé,* le *Roucou,* l'*Indigo,* la *Canne à Sucre.*

BOIS propres à faire des Canots, en tout ou en partie. *Cedres blancs, noirs, jaunes, Bagaſſe, Grignon, Saouary, Ouaille, Coupy, Angelique, Couipo rouge, blanc, Maho, Gagou, Pagaye, Bois de Lettres jaune,* &c.

BOIS A MEUBLES. Les bois *marbré,* ou *de Féroles, ſatiné,* de *Lettres,* de *Sainte Lucie, Tapiré, Bouis fin, Acajou, Ebene verte, Bois rouge,* &c.

BOIS A BASTIR.

Bons pour fourches. C'eſt ainſi qu'on appelle les poteaux qu'on enfonce en terre, après avoir paſſé au feu ce qui doit y entrer, & qui ſoutiennent les maiſons. *Balatas, Cœur dehors, Bois rouge, Ouapa, Ouacapou, Bois agouti, Bois citron, Bois crabe, Pagaye, Lamincouard,* &c.

Pour poſtes. Ce ſont les gros pieux qui forment les entourages.

Pour piquets, barres, &c. *Bois rouge, Ouapa, Ouacapou,* &c.

Pour planches. *Grignon*, *Courbaril*, *Carapas*, mais en employant, celles-ci, auſſi-tôt qu'elles ſont faites, *&c.*

Pour pilotis. *Cœur dehors*, *Sampa*, *Ouapa*, *Ouacapou*, &c.

Pour bardeau. *Balatas*, *Grignon*, *Many*, *Ouapa*; *Ouacapou*, &c.

Pour lattes. *Pineau*, *Sampa*, &c.

Pour chevilles à tenir le bardeau. *Bois mouſſé*, *Monbin ſauvage*, &c.

Pour chevrons, ſablieres, & tout ce qu'on employe à couvert dans le haut des maiſons, *Carapas*, *Bois caca*, *Bois d'ébene*, *Bois makaque*, &c.

PLANTES & Arbres dont les feuilles ſervent à couvrir les caſes. *Ouaye*, *Tourloury*, *Maricoupi*, *Caumoun*, *Maripa*, *Baroulou*, *Herbe à bled*, *Queue de Biche ſavane*, ou *Yappe*, *Roſeaux*, *Pailles de canne* de ſucre.

PLANTES ET ARBRISSEAUX propres à faire des hayes vives ou paliſſades. *Citronnier*, *Oranger amer*, *Medecinier*, *Bois immortel*, *Pommes raquettes*, &c.

PLANTES & bois à enyvrer le poiſſon. *Sinapou*, *Bois Indien*, *Conami*, ou *Conani franc*, *Conani du Para*, *Ouaſſacou*, &c.

POUR DIVERS USAGES, ſavoir pour gros ouvrages. *Balatas à groſſe écorce.* Pour bordage & madriers. *Bois Duc*, *Contacitrain*, ou *Fente dure.* Pour barriques. *Many.* Pour cercles. *Bois puant*, *Couratari*, *Oucle.* Pour rouleaux, tables de moulin & moyeux. *Cœur dehors*, *Courbaril*, & *Couipo blanc*, au défaut du Courbaril. Pour courbes. Racines & branches de *Coupy*, de *Maho.* Pour tuyaux. *Sampa.* Pour des piles. *Bois de Lettres.* Pour pilons. *Coupy*, *le gros Panacoceo.*

Ce tableau abrégé, ſuffit pour guider; la lecture de chaque article guidera plus ſûrement.

J'avois fait ce qui dépendoit de moi. On a jugé que ſi aux Plantes que j'indique, on ajoutoit non-ſeulement les noms Caraïbes, mais auſſi ceux ſous leſquels Marcgrave & Piſon les ont fait connoître, ainſi que celui qui eſt le plus reçu par les Botaniſtes, cette addition pourroit avoir ſon utilité. J'ai été aidé par rapport à celles qui pouvoient être connues, ou que Barrere avoit citées, ou que ma deſcription, toute imparfaite qu'elle eſt, a pu faire reconnoître.

ABRICOTIER. Arbre fruitier, très-beau, grand, touffu, dont les branches montent & s'élevent également de toutes parts, en pyramide; très-propre à être planté en avenue, & nullement à faire des allées couvertes. Etant iſolé & expoſé au grand vent, il eſt ſujet à ſe caſſer.

Son bois eſt mol, filandreux, & n'eſt d'aucun uſage; ſes feuilles ſont larges, d'un beau verd, aſſez ſemblables à celles du Laurier, longues de quatre à cinq pouces, épaiſſes, luiſantes.

Ses fleurs ont une odeur douce. Etant diſtillées, elles donnent une liqueur agréable.

Le fruit eſt rond, & gros comme une balle à jouer. L'écorce en eſt crevaſſée & brune, la chair eſt épaiſſe d'environ un pouce, jaune comme celle d'un Coin, ayant ainſi à-peu-près la couleur des Abricots d'Europe, dont elle a auſſi quelque goût : cette raiſon a fait donner à l'arbre le nom d'*Abricotier*.

Son noyau eſt gros comme un œuf de poule, fillonné, & couvert de filamens.

On le mange crud, ou dans du vin; on en fait d'excellentes gelées.

L'arbre n'eſt point naturel au pays. Il eſt connu ſous le nom d'*Abricot de Saint-Domingue*. C'eſt de cette Iſle que les premieres ſemences ont été tranſportées ailleurs.

Mamei. Pl. Ic. 170. *Manchiboui, Car. Arbre qui porte de groſſes pommes pâteuſes, à trois noyaux.*

ACACIA. Petit Arbriſſeau épineux. La fleur eſt jaune. On l'employe pour former des hayes vives, qui ſervent d'entourages.

ACAJOU A PLANCHES. Arbre qui vient haut & gros à proportion; on en tire des planches, qui ont deux pieds de large.

Le bois en eſt rouge, il y en a de marbré, de jaune & de blanc clair. Il ſe polit aiſément, & a un coup-d'œil luiſant. Il l'emporte ſur celui des Iſles, par la fineſſe de ſon grain, comme par la nuance de ſes fibres. On en fait des meubles.

Il a une odeur très-ſuave, qu'il communique au linge qui ſeroit enfermé dans une armoire faite de ce bois.

Par les hommes Caraïbes, *Oubouheri.* Par les femmes, *Iacaïcachi. Jonſonia, Ad.* 343. Cedre à Saint-Domingue.

ACAJOU-POMME. Arbre tortueux, & qui ne s'éleve pas beaucoup.

Sa fleur répand une odeur très-douce. Son fruit eſt une pomme terminée par une noix verte. La pomme n'eſt bonne à manger, & n'eſt agréable, que quand elle eſt bien mûre. La noix, dont l'amande ſe mange en guiſe de cerneau, ou ſur le gril, ne ſe peut ouvrir qu'avec un couteau, ou un marteau. Les deux coques ont une huile cauſtique, qui cauſeroit des douleurs vives, ſi on les portoit à la bouche.

On dit que le fruit eſt propre à faire périr les vers des enfans, & qu'il rafraîchit. Les Indiens le regardent comme un remede propre à reſſerrer dans le cours de ventre : les Caraïbes font brûler la noix, & en laiſſent diſtiller l'huile ſur leurs dartres.

Le bois en eſt dur, moins cependant que celui de l'Acajou à meubles, plus brun, ſechant moins vîte, & ſans aucune odeur. Comme il eſt tortueux, on tire de ſes branches des ceintres propres à former des deſſus d'armoire, des corniches arrondies. Ses contours ſont quelquefois ſi naturels, qu'il n'y a plus qu'à leur donner quelques coups de ciſeau pour les perfectionner; on en fait auſſi des montans de tables, de bureaux, *&c.*

Quand on taille l'arbre, il en ſort une gomme dont on ſe ſert pour coller tout ce qu'on veut ſouſtraire à l'humidité & aux inſectes. On la paſſe auſſi ſur les meubles; pour leur donner un vernis agréable.

Il fleurit en Septembre. Les fruits ſont mûrs en Décembre & en Janvier.

Aloi. Car. Aloi ichic. Noix, (bout, tête,) d'Acajou. *Ouloui Car. Acaju iba, Acaja iba, Marcg.* 49. *Fig. Acaju fructus, id. ibid. Acaguacaya, Acajuti, Itimaboera, Caſtanea, id. ibid. Fig.* Acajou, *Thev.*

ANANAS. Le fruit de cette Plante, qui s'éleve peu de terre, varie beaucoup. Il y en a qui ſont en forme d'œuf, avec la chair blanche; d'autres en pyramide, avec la chair rouge; il y en a de plus ou moins gros; le rouge eſt préféré.

L'*Ananas pite* eſt eſtimé à cauſe de l'odeur plus agréable qu'il répand, & qui s'augmente à meſure qu'il mûrit. Il doit être cultivé par préférence dans les jardins.

Tous ſont excellens, ou cruds, ou par tranches dans du vin, & dans de l'eau-de-vie. On les met en entiers dans du ſyrop, ils s'y confiſent naturellement, s'y conſervent, & peuvent ſe tranſporter auſſi loin qu'on veut.

Ils ſe multiplient de plan ou d'œilletons.

Nana. Marcg. Yayaoüa, Car. Ananas.

ANGELIQUE. Grand arbre propre à faire des Canots, & qui mériteroit même la préférence ſur le *Bagaſſe.*

Le bois eſt griſâtre, filandreux; le grain reſſemble à celui de l'*Oouacapou.*

Je ne l'indique ici, que comme devant être dans la terre ferme, & pour engager à l'y chercher. Il eſt très-commun au Para.

AOUARA. Eſpece de chou Palmiſte, qui ne ſe trouve que dans certains quartiers, & plus volontiers aux bords de la mer.

Il vient fort haut; il eſt garni de piquans le long de ſa tige; ſon fruit vient par régime, la graine tombe d'elle-même quand elle eſt mûre, ou par l'effet des vents de Nord qui regnent au mois de Mars. Elle engraiſſe les beſtiaux ; & par cette ſeule raiſon, l'arbre doit être ménagé dans les ſavanes. Mais l'huile qu'on en exprime, par décoction, offre une utilité bien plus grande ; c'eſt proprement l'*Huile de Palme* des Iſles.

Palma dactylifera aculeata fructu corrallino major. Plum. Barr. 87. *Pindova*, *Marcg.*

HUILE D'AOUARA. Dès qu'on a fait porter chez ſoi, la graine qu'on ramaſſe au pied de l'arbre, on la met par tas, qu'on couvre de feuilles, & qu'on charge de bois, pour la garantir du grand air & du ſoleil. Elle eſt pourrie au bout de quinze jours. On la pile alors dans un *Canot* (eſpece d'auge) fait exprès, & qui ne doit ſervir qu'à cet uſage, pour ſéparer toute la chair d'avec le noyau ; on acheve avec la main ce que le pilon n'a pu faire. On jette enſuite dans une chaudiere qui eſt ſur le feu, autant de chair que l'on peut en mettre dans les preſſes qu'on peut avoir ; il ne faut même la mettre dans les preſſes, que lorſqu'on voit cette chair fumer fortement ; avant ce moment, on remue continuellement, pour faire ſurnager les parties huileuſes. La preſſe, ou la *Couleuvre*, ſe charge comme quand on veut preſſer le magnoc. L'huile qui en ſort eſt reçue dans un vaſe, & miſe tout de ſuite dans des pots. Quand toute la récolte eſt finie, on fait rebouillir cette huile pour la purger de toute ſon eau, alors elle eſt de garde.

On s'en ſert pour brûler dans les maiſons, & elle brûle en entier, ſans la moindre perte. Les Negres l'employent pour aſſaiſonner leurs mêts ; les Blancs même en font le même uſage, quand ils n'en ont point d'autre.

On l'employe, ſelon *Barrere*, avec ſuccès, pour appaiſer les douleurs de collique & celles d'oreille.

QUIOQUIO. C'eſt le nom de la graiſſe qu'on tire de l'amande de l'*Aouara*. Le noyau qu'on a ſéparé de la graine, ſe conſerve pendant une année, au bout de laquelle, on le caſſe pour en tirer l'amande.

Il ne faut prendre de ces amandes que trois à quatre poignées, qu'on jette dans une chaudiere moyenne, miſe ſur feu modéré, pour pouvoir les *Braſſer*, ou remuer à ſon aiſe. La graiſſe ſurnage peu à peu, on l'enleve à meſure avec une cuillere : on a grand ſoin de la paſſer, avant que de la mettre dans un vaſe, parce qu'elle ſe fige preſqu'auſſi-tôt.

Si on veut l'employer en friture, on la fait bouillir auparavant avec un morceau de caſſave, ce qui acheve de lui ôter un goût aromatique, qui lui eſt naturel.

Huit cuillerées de cette graiſſe, dans quatre d'eau de pourpier, purgent fortement le Negre le plus robuſte, & ſans aucune tranchée.

ARBRE D'ENCENS. Le bois eſt rougeâtre ; la gomme réſine qui coule abondamment de cet Arbre, eſt ſemblable à la gomme elemi. Elle eſt d'un jaune pâle ; on la brûle dans les Egliſes de Cayenne au lieu d'Encens. Son odeur eſt bien moins agréable que celle de l'Encens qu'on brûle en France.

Cette gomme ſe mêle avec l'eſpece de bray qu'on tire du *Many*, & ſert à lui donner plus de corps.

Terebinthus piſtaciæ fructu non eduli. Plum. Barr. p. 107. *An Icicariba. Marcg. ? Sipo. Gal. Barr.*

ARBRE de Saint-Jean, ou *May*, ou *Bois blanc.* Cet Arbre ne vient jamais gros, mais très-haut & droit, avec une ſimple touffe de feuilles au ſommet ; on le préfere à tous les autres, pour la cérémonie de planter le May.

Le bois d'ailleurs ſert à faire des chevres, des grues, des échelles, parce qu'il eſt léger. On en fait auſſi des chevilles, au défaut de *Bois mouſſé.*

ARROUMA. Plante qui paſſe pour une eſpece de *Pineau*, qui croît le long des prairies, & dans les fonds gras & marécageux, de la hauteur d'environ dix pieds. La tige, qui eſt anguleuſe & ſans nœuds, eſt groſſe comme le pouce, ou du moins comme le petit doigt, vers le bas de la tige qui diminue dans ſa hauteur.

Elle ſe fend aiſément en long, comme l'oſier franc; une pellicule forte, qui ſert d'écorce à la côte des feuilles, ſe leve avec un couteau, par bandes d'un demi-pouce au plus.

On en fait des *Manarets*, des *Borgnes*, des *Gouris*, & d'autres inſtrumens, dont les Sauvages ſe ſervent dans leurs travaux. Ils ſont très-adroits à l'employer pour tous les ouvrages de vannerie; les *Pagaras*, ou corbeilles, les *Cataolis*, ou hottes, leurs *Racouma*, ou couleuvres, leurs *Matoutou*, ou petites tables à manger, ſe tirent de la même Plante.

Du côté du Para, il y a de petits paniers nommés *Bacalla*, de diverſes formes, & diverſifiées par un coloris artificiel, qui ne ſont qu'un tiſſu délicat, de petits brins de la tige d'Arrouma & de ſes feuilles. Barrere croit qu'avec l'Arrouma, on pourroit faire des nattes.

Quand ils ont coupé la longueur qui leur convient, ils ôtent l'écorce verte avec le dos d'un couteau, & vont enſuite au bord de l'eau paſſer, dans leurs mains pleines de ſable, les brins coupés, pour enlever le peu d'écorce qui reſte.

Ils noirciſſent enſuite ces brins, les diviſent en quatre quartiers, & chaque quartier en deux, tirant en même tems la moëlle qui eſt au centre. En mettant alors un des deux bouts entre leurs dents, & le tenant de la main gauche, ils levent encore de la main droite une laniere mince comme du papier, dont ils font leurs ouvrages.

On pourroit l'employer au même uſage que le Rotang, dont il a la couleur quand il eſt ſec.

Palma dactylifera humilis, Cannacoroïdes, caudice tenui fiſſili. Barr. Eſſ. p. 89.

Aroman aux Iſles, *Herbe aux hebéchets*, *Du. T.* 185. *Aticone* par les hommes Caraïbes, *Oualloman* par les femmes. *Bihai*, *Plum.* dont il eſt une eſpece.

AVOCAT. Arbre fruitier, qui s'éleve moins haut que l'Abricotier, & peut entrer dans l'ornement d'un jardin; mais le bois en eſt mol, & ſujet à prendre la pente ſous le vent, il faut avoir ſoin de l'étayer.

Son fruit eſt agréable; on le mange comme le melon, avec du ſel & du poivre.

Il eſt gros, ainſi que ſon noyau, duquel on tire, en l'inciſant, une petite couleur violette. Du fil teint de cette couleur ſeroit très-propre à marquer le linge.

On ſe ſert d'un moyen plus court: on étend ſur le noyau l'endroit du linge que l'on veut marquer, & avec la pointe d'un couteau, on trace ſur le linge la lettre qu'on veut. La couleur alors ſuivant la trace qu'on a faite, s'imbibe dans le linge, & ne ſe paſſe jamais.

Trois ou quatre de ces Arbres, ſeroient très-utiles à côté de chaque caſe de Negres, pour eux & pour leurs enfans Le bois n'eſt bon à rien.

Ahuaca quahuitl. Xim. 140. *Laet. N. O.* 226. *Aguacate Hiſpanis corrupto nomine, Laet. ibid. Aouacate Car. The Avocado or. alligator Pear trée Sl. cat.* 186. *Perſea Cluſ. Laurus.* Bois d'Anis, *Gall.*

BACHE, Latanier aux Iſles. Palmier grand & beau, qui croît dans les endroits marécageux; il eſt creux en dedans, & rempli de moëlle. Fendu & vuidé de ſa moëlle, il ſert naturellement de goutieres.

Si on le coupe de la longueur des chemins qu'on veut rendre praticables, & qu'après l'avoir fendu & vuidé on l'incruſte dans la boue, ſon uſage ſera préférable à ces bois ronds qu'on y employoit, & dont l'inégalité ébranloit, par des cahors répétés, les bandes; démanchoit les jentes des voitures.

Les feuilles ſont plates & en forme d'éventail.

En naiſſant, c'eſt un éventail fermé; épanouies, c'eſt un éventail ouvert, excepté que les bouts ſont pointus & ſéparés. Elles ſervent de paraſols, de parapluies, on en couvre les caſes.

Les Sauvages lient deux ou quatre de ces feuilles enſemble, ſavoir deux deſſus & deux deſſous; dans le

milieu,

milieu, ils mettent des poiſſons attachés par la queue, qu'ils expoſent au feu pour les conſerver.

Les *Maillés* font un grand cas de ce Palmier; ils en mangent le fruit, qu'on appelle *Pomme de Bache*, ſe ſervent des feuilles pour couvrir leurs caſes, & en tirent un fil pour faire leurs hamacs.

On en prend des morceaux gros comme la moitié du poignet, qu'on attache au corps du Canot, pour en relever les côtés en guiſe de bordage.

La Bache fendue en long, & taillée en maniere de litteaux, arrêtés avec des brins de *Pitte*, leur ſert de voiles. *Barr. Rel.* 134.

Palma dactylifera radiata major glabra, Plum. gen. Barr. 90. *Carnaiba, Piſ.* 1658. *p* 126. *Alattani, Car.*

BACOBE, ou BACOVE, *Voyez* BANANIER.

BAGASSE. Très-grand arbre, touffu, qui vient droit & gros; ſa feuille eſt digitée, il y en a une eſpece qui croît ſur les mornes, ou petites montagnes, & une autre près des marécages.

Celui-ci eſt leger, il dure davantage, & ne cale ou ne s'enfonce jamais; auſſi eſt il préféré à celui des mornes, quoiqu'il ſoit plus difficile à ouvrir.

La partie d'Oyapock eſt la plus abondante en Bagaſſe. Les Habitans de ce canton en font commerce avec ceux de Cayenne.

Bagaſſe. On appelle de ce nom la canne preſſée qui ſort du moulin.

BALATAS BLANC. Arbre qui vient fort & très-droit, la feuille eſt étroite & pointue; ſon écorce eſt adhérente, brune & tailladée.

Il eſt très-facile à ſcier, il a la même couleur & le même aubier que l'*Acoma* des Iſles, dont parle le P. Labat. Il s'éclate, & ſe fend au ſoleil.

On en peut faire du bardeau, & l'employer dans le haut des charpentes; mais on s'en ſert peu pour des poteaux, ou fourches en terre. Il attire les poux de bois, qui s'inſinuent dans ſon cœur d'un bout juſqu'à l'autre.

Si on s'en ſert pour faire des fourches, il faut qu'elles ſoient groſſes, & que l'arbre ſoit vieux.

Quand on l'employe, la couleur eſt rougeâtre; mai elle diſparoît dans la ſuite, & le bois devient tout blanc.

Le Balatas rouge perd auſſi de ſa couleur rouge, mais elle ne devient que griſâtre.

BALATAS ROUGE, appellé à Saint-Domingue *Sapotiller maron*. C'eſt le premier des bois pour bâtir.

Il l'emporte ſur tous les autres par ſa beauté, par ſa tige droite, ainſi que par ſa longueur & par ſa groſſeur. Il vient ordinairement au bord des rivieres; ſa feuille eſt petite. Il s'équarrit parfaitement bien : c'eſt un de ceux qui durent le plus à l'air, il eſt ſans fin lorſqu'il eſt à couvert.

Il a le cœur plus gros que le Balatas blanc.

Il s'éclate quelquefois, & ſe fend au ſoleil. Son fruit rond & gris, ou longuet & jaune, reſſemble à une prune d'Europe. Ce fruit eſt fort recherché; on le mange au deſſert, il eſt doux, agréable & ſucré.

Balata, Car. Sapota.

BALATAS A GROSSE ÉCORCE. Il vient auſſi haut & plus gros que le *Balatas* rouge, mais il eſt tortu & plein de nœuds.

Il n'eſt bon qu'à de gros ouvrages, étant trop plein de ſeve. On en fait des piles à *Roucou*. Mais il ne vaut rien pour des baguettes à cotton. Le bois ſe retire.

On en fait auſſi du bardeau; mais moins bon qu'avec d'autres bois, en ce qu'il ſe retrécit, & fait la gouttiere.

BANANIER. Il y en a de deux eſpeces, ou deux variétés qui different par le fruit.

Le fruit de l'une s'appelle *Bacobe*, ou *Bacove*, & on lui donne le nom de *Figue*. Il eſt plus court, plus gros, & même plus délicat que celui de la *Banane*, qui eſt plus long. La tige du Bacovier, en dehors, eſt d'un verd taché de noir, celle du Bananier eſt toute verte.

Les Portugais n'oſent manger de ces fruits par ſuperſtition, parce qu'en les coupant en travers, ils croyent, dans la figure qui s'y trouve marquée, reconnoître la Croix de Jeſus-Chriſt. Ce n'eſt qu'un Y.

On les mange cruds, ou cuits au four, ou coupés par rouelles en trois morceaux ſur le gril, ou coupés en deux & ſechés au ſoleil ; on les mange au vin, à l'eau, au ſel, cuits enfin avec quelque graiſſe que ce ſoit. On donne le nom d'*Embagnan* à une ſorte de bouillie qui ſe fait avec des Bananes. Les Habitans de la Grenade en font une eſpece de pain, qui eſt d'un grand uſage parmi eux. Enfin on en fait une boiſſon agréable ; des Bananes cuites avec leur peau dans de l'eau, la rendent ſucrée ; après avoir ôté la peau, on les braſſe. Cette boiſſon eſt très-néceſſaire aux Negres.

La tige, qui s'éleve à la hauteur de dix à douze pieds, fût-elle plus groſſe que la cuiſſe, s'abattroit d'un ſeul coup de ſabre. La Plante ſe multiplie comme l'Ananas, par des œilletons qui naiſſent au pied.

Il n'y a qu'une figue Bacobe, il y a pluſieurs ſortes de Bananes, qu'on diſtingue par des noms différens ; un habitant doit avoir de toutes ſur ſon habitation.

La *ſimple* & la *muſquée* ſont celles dont les Blancs font le plus d'uſage. C'eſt une excellente nourriture : les Negres de la Grenade ne vivent preſque pas d'autre choſe.

La *Banane cochon* eſt la plus groſſe ; & quoique moins délicate, ſe mange avec plaiſir : elle eſt excellente cuite au four.

La *Guingua* fournit moins que les autres ; elle ne rapporte que cinq ou ſix fruits par régime, les autres en donnent vingt-cinq ou trente.

Dans une terre ordinaire, les Bananiers rapportent au bout d'un an ; dans une très-bonne terre, ou près des parcs à beſtiaux, ils rapportent plutôt.

J'ai ſçu que les Sauvages, pour avancer la maturité des fruits, les enveloppoient dans des feuilles de la

Plante même, & les mettoient dans un trou fait à un coin de leurs caſes. A quelques jours de-là, ils les retiroient mûrs, & plus jaunes que des coins.

L'eau qui ſort du corps de la Plante, ou d'une feuille qu'on romproit, eſt jaunâtre, & laiſſe au linge une tache qui ne s'efface jamais : mêlée avec le jus des feuilles du *Pois de ſept ans*, qui donne une belle couleur verte, elle lui donne de la conſiſtance & l'empêche de pâlir.

Balatana, *Balatanna*, *Car.* Groſſes Bananes. *Baloulou*, *Car.* Petites Bananes. *Baccoucou*, *Car.* Figue Bacobe. *Muſa fructu cucumerino breviori. Plum.* Bacobe. *Muſa fructu cucumerino longiori. Plum.* Bananier.

BARALOU, ou BAROULOU. Baliſier. Cette Plante a du rapport, par ſes feuilles longues & larges, avec le Bananier. Mais ſa tige eſt plate, & un peu concave dans le milieu. Elle croît ordinairement dans les bois revenus, & prouve la bonté du terrein.

Ses feuilles ſervent à couvrir les caſes, en les fendant par le milieu le long de la côte, & les rangeant enſuite ſucceſſivement ſur le toît qu'on veut couvrir; on les coud de pied en pied, pour qu'elles ne ſoient pas tourmentées par les vents. D'autres les attachent côte à côte, comme les autres feuilles employées à la couverture. De cette derniere maniere, les couvertures durent le double de tems, ſur-tout ſur les cuiſines, par rapport au feu. On ſe ſert de ces feuilles pour doubler les *Pagaras*.

Divers oiſeaux, les Ramiers ſur-tout, ſont fort friands des graines du Baliſier, ce qui rend leur chair amere, dans la ſaiſon où ils en mangent.

Barrere dit que les Sauvages mangent auſſi ces graines par délices, & qu'ils mettent au feu les fruits pour en tirer les graines.

Il eſt certain que la graine de Baliſier teint en beau pourpre, il ne s'agiroit que de trouver quelque ingredient qui pût aſſurer cette couleur & la rendre durable.

Cannacorus muſæ folio & facie. Barr. Eſſ. p. 30. Baliri, Balliri, Car.

BAMBOU. *Voyez* CAMBROUZE.

BEAUME DE SAVANNE, ou BASILIC DU PARA. Eſpece de Beaume qui s'éleve à 2 pieds de hauteur.

Une poignée de ce Baſilic, cuite avec du fort vinaigre, & appliquée fort chaud ſur le point de côté, le guérit, s'il ne provient que de vents.

La feuille eſt rude, d'un verd noir. La fleur eſt petite & bleue.

BOCO. *Voyez* PANACOCCO.

BOIS A CANON, BOIS CANON. Arbriſſeau aſſez élevé, dont l'intérieur eſt creux & ſéparé de diſtance en diſtance par une membrane.

Il ne porte que quelques branches à ſon ſommet, & peu de feuilles à chaque branche; ces feuilles ſont plus larges à leur extrêmité, très-grandes, digitées, comme celles du *Papayer*, & poſées de même ſur la tige, vertes en-deſſus, blanchâtres en deſſous.

Le bois eſt blanc, mol, ſe fendant aiſément: on peut l'employer pour faire des goutieres, & tranſporter de l'eau d'un endroit dans un autre. Il ne laiſſe pas que de durer, étant à couvert.

La pellicule du dedans du bois étant ratiſſée, guérit les chancres, s'ils ne ſont pas vénériens; ils diſparoiſſent au bout de huit jours, en renouvellant l'uſage de cette poudre matin & ſoir.

Le ſel fixe que donne ce bois, eſt d'un grand ſecours pour dégraiſſer, & faire écumer le vin des cannes à Sucre: peut-être, ſelon Barrere, pourroit-il ſervir à faire du verre, du ſavon, & être de quelque uſage dans le blanchiſſage des toiles.

Ambaiba Braſil. Urakuſiba Braſ. Jaruma. Ovied.

BOIS A FLAMBEAU. *Voyez* BOIS ROUGE. On donne ce nom au *Bois rouge*, par la propriété qu'a ſon écorce de brûler, & de faire l'office d'un flambeau.

An Cabureiba? Piſ.

BOIS A GAULETTES. Cet Arbriſſeau, qui eſt très-commun, vient droit, d'environ 9 à 10 pieds de hauteur. On le coupe en morceaux, de quatre à cinq pieds de longueur, ce qui fait la moitié de la hauteur la plus ordinaire d'un plancher. On refend ces morceaux, & les gaulettes refendues qu'on en tire, ont environ trois lignes d'épaiſſeur.

On les entrelace dans les étançons, placés entre les poteaux ou fourches qui ſoutiennent les maiſons, très-près les unes des autres, & de chaque côté alternativement. Les petits intervalles qui peuvent ſe trouver entr'elles, ſont remplis par des bouts du même bois, qu'on poſe en travers : le gauletage ainſi fait, a une conſiſtance qui réſiſte à tous les efforts. Pour le détruire, il faut couper les étançons.

Il faut obſerver que les gaulettes ſoient vertes.

C'eſt ce gauletage qui fait les murailles de la plûpart des maiſons. On les *Bouzille* enſuite. On choiſit une terre graſſe, que l'on racle par couches ; on en fait un gros tas, au milieu duquel on fait un baſſin, qu'on remplit d'eau, dans lequel on jette de la terre ſucceſſivement, en la broyant à meſure. On prend des poignées de cette terre pétrie, qu'on jette avec force contre les gaulettes, & qui emplit l'intervalle & les couvre ; avec la main, qu'on a ſoin de tenir mouillée, on égaliſe, on polit, on remplit les crevaſſes à meſure que la terre ſe ſeche ; & quand la muraille eſt ſeche en entier, on l'enduit pluſieurs fois avec du *Carcabeuf* ; c'eſt de la bouze de vache ; puis on la blanchit avec de la chaux, faite de coquillages, ou avec une terre blanche, délayée & paſſée.

Couboulíroua, *Car.*

BOIS AGOUTI. Sa graine ſert de nourriture à l'animal nommé *Agouti*, dont l'arbre a pris le nom de *Bois Agouti.*

L'Arbre eſt grand, mal fait, mais ſon bois dure longtems en terre.

Le fruit eſt une eſpece de petite noiſettte.

Yattouhai, Car. Bois Lézard, ou Bois d'Agouti aux Iſles.

BOIS BENOIST FIN. Arbre d'une aſſez belle venue, grand & gros. On s'en ſert pour faire des meubles. Ce bois a les veines plus rouges que celles du bois ſatiné ; le fond en eſt jaunâtre.

BOIS BLANC. *Voyez* ARBRE de Saint-Jean.

BOIS BLANC. *Voyez* POIRIER ſauvage.

BOIS CACA, ou de merde. Grand Arbre aſſez commun, dont le bois eſt de peu de durée en terre, mais qui peut ſervir à couvert dans le haut des bâtimens.

L'odeur qu'il répand, quand on le coupe, lui a fait donner le nom ſous lequel il eſt connu. Cette odeur s'évapore en ſechant.

L'écorce eſt unie, blanche, la feuille longue, le fruit eſt une petite graine verte.

Kavalam. H. Malab. Ad.

BOIS CAPUCIN. *Voyez* BOIS ſignor.

BOIS CITRON, ou BOIS DE ROSE. Bel Arbre, appellé *Bois jaune* aux Iſles, bon à faire des fourches ou poteaux à mettre en terre.

Le bois eſt de couleur de citron, ayant une petite odeur de roſe ; ſa feuille a l'odeur de citronnelle.

La feuille bouillie, avec le *Bois de Crabe*, donne à l'eau une odeur qui tient de l'une & de l'autre, & qui en fait une boiſſon très-agréable.

On l'employe auſſi dans des bains contre les échauboulures.

Bois de Roſe, *Barr. Bois jaune* aux Iſles. *Arbor ligno citrino roſam ſpirante. Barr. p.* 16.

BOIS D'EBENE. *Voyez* EBENE.

BOIS DE CRABE. Canelle Gérofflée. Cet Arbriſſeau eſt bon à faire des fourches, ou poteaux enfoncés en terre. Barrere a vu des Carbets d'Indiens faits tous de ce bois. Il croît dans la terre ferme, du côté de la riviere d'Ourapeu.

L'odeur de ſon bois eſt aromatique ; ce bois bouilli, avec la feuille du *Bois Citron*, qui a l'odeur de citronnelle, produit une boiſſon qui tient de l'une & de l'autre odeur.

Myrthus arborea caryophylli aromatici odore. Barr. Eugenia.

BOIS DE FER. Grand Arbre. C'eſt un bois dur, mais ſi ſujet aux poux de bois, qu'il n'eſt de nul uſage dans les bâtimens.

On l'employe en ptiſane.

Ibera puteana, Ibira Obi, Marcg.

BOIS DE FEROLES, ou BOIS MARBRÉ. Ce bois eſt comme jaſpé, ou parſemé de taches qui reſſemblent à celles d'un marbre veiné de rouge, de blanc & de jaune : ce qui lui a fait donner auſſi le nom de *Bois marbré ou colorié.*

Il conſerve le nom de *Bois de Féroles*, parce qu'il a été trouvé, pour la premiere fois, dans un abattis de l'habitation de M. *de Féroles*, alors Gouverneur de Cayenne.

C'eſt le bois le plus recherché pour les ouvrages de marqueterie, & pour différens meubles. Le fond en eſt blanc.

Ferolia arbor ligno in modum marmoris variegato. Barr. Eſſ. p. 51.

BOIS DE LETTRES. Le bois de Lettres a le cœur tigré, ou moucheté de noir. Le fond en eſt rouge.

Le cœur eſt beau, luiſant, très-dur ; on en fait des pilons.

Il y en a dont le fond eſt jaune.

L'un & l'autre s'employent en meubles, ſur-tout pour des montans de chaiſe, parce que le cœur eſt très-petit, n'excedant pas trois à quatre pouces de diametre. Le jaune ſert plus ordinairement de canne aux Negres.

Arbor lauri folio, ligno variegato, vulgo lignum litteratum. Barr. p. 16. *Baira, Car.*

BOIS DE MESCHE, *Voyez* CARATAS & OUAYE.

BOIS DE MERDE. *Voyez* BOIS Caca.

BOIS DE PTISANE. Liane qui vient fort groſſe, qui ſe trouve dans les bois revenus, & qui eſt de couleur de vin. On en prend une ou deux poignées, que l'on mêle avec force citrons entiers, pour faire tremper les *Malingres*.

BOIS DE ROSE. *Voyez* BOIS Citron.

BOIS DE SAINTE-LUCIE. Très-grand Arbre qu'on employe à faire des meubles.

BOIS DE SAVANE. *Voyez* POIRIER ſauvage.

BOIS DUC. Grand Arbre dont on ſe ſert dans les bâtimens. On en tire du bordage & des madriers.

BOIS JAUNE aux Iſles. *Voyez* BOIS Citron.

BOIS IMMORTEL. Pour guérir le mal d'eſtomac, on prend écorce, branches, bois & racines du *Bois immortel.* On en gratte la peau; on coupe le tout par morceaux du poids d'une demi-livre, que l'on fait infuſer à froid pendant vingt-quatre heures, dans un pot rempli de ſyrop, avec le même poids de racines de *Pois à gratter*, & de celles d'*Indigo* ſauvage & de Guimauve. On y ajoute de la rouille détachée du fer. Quand on a fait uſage de cette boiſſon, on remet d'autres racines ſur l'écorce de bois immortel, qu'on laiſſe au fond, pour renouveller la boiſſon.

Le bois vient aiſément de boutures, & il eſt excellent pour faire des entourages.

Corallodendron triphyllum Americanum, ſpinoſum, flore ruberrimo. Inſt. App. Barr. p. 41. *Ahiphi, Tuinanti Iba, Car.*

BOIS INDIEN. Groſſe liane qui ſe trouve dans le gros bois.

La racine battue, juſqu'à ce qu'elle ſoit diviſée à l'infini, trempée enſuite dans le lieu qu'on veut enyvrer, manœuvre qu'on répete juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de jus dans la racine, enyvre très bien les trous de ſavane, & ceux des bords de la mer, lorſqu'elle eſt baſſe.

BOIS LONG. Ainſi nommé par les Portugais du Para, *Pao comprido*, eſt un Arbre laiteux, dont le ſuc eſt corroſif & dangereux pour les yeux, s'il en rejaillit lorſqu'on en taille le tronc. Il eſt très-rare dans la Guyane, & n'y eſt connu ſous aucun nom. Son ſuc laiteux s'épaiſſit ſans aucun mêlange, & a beaucoup de rapport à celui du *Bois ſeringue.* J'indique cet Arbre, comme pouvant être utile, & je ne le connois que d'après la deſcription de M. Freſneau. Mém. de l'Académie des Sciences, 1751, p. 326, qui a donné la figure de l'Arbre, de ſa feuille, de ſon fruit, de ſon noyau, p. 332, Pl. XIX. n°. 6, 7, 8, 9.

BOIS MAKAQUE. Grand Arbre de peu de durée en terre, dur, bon à couvert dans le haut des bâtimens. Il eſt plein de trous. L'Arbre eſt ainſi appellé, parce que l'eſpece de ſinge, dit *Makaque*, préfere ſon fruit à tout autre.

BOIS MARBRÉ. *Voyez* BOIS de Feroles.

BOIS MOUSSE. C'eſt un bois mol, très-léger, qui vient très-droit, & qui dure aſſez long-tems mis en œuvre.

On l'employe le plus ſouvent à faire des chevilles, pour faire tenir le bardeau. On le ſcie par billes, longues de trois pouces; il ſe refend enſuite, & ſe débite en chevilles.

On en fait auſſi des chevres, des échelles.

BOIS PUANT. Arbriſſeau qui pouſſe pluſieurs tiges. Il eſt commun ſur les bords des ſavanes en de certains quartiers, & ſur-tout au bord de la mer.

On l'employe à faire des cercles pour les barriques; mais ſitôt qu'il eſt coupé, il faut le mettre à l'ombre, pour être refendu tout de ſuite, & préparé en cercles *à Tas tournés*.

Il dure alors, & ſoutient le crochet quand le cercle eſt large.

An Yakalou, Car. Hedera arbor fœtida, nucis juglandis folio, fructu maximo. Barr. Eſſ. 58.

BOIS QUINQUINA. On ne ſait point ce qui a fait donner à ce bois le nom de Quinquina, avec lequel il ne paroît avoir aucun rapport.

Cet Arbriſſeau croît naturellement dans les grandes ſavanes, ou prairies abandonnées depuis long-tems.

Barrere ajoute qu'on s'eſt ſervi quelquefois, dans la dyſſenterie, du bois & de l'écorce de cet Arbriſſeau, avec le même ſuccès que du Simarouba.

Malpighia latifolia cortice ſanguineo. Barr. Eſſ. p. 72. *Xourouquouy. Gal.*

BOIS ROUGE. Très-grand Arbre. C'eſt après le Balatas le meilleur pour bâtir.

Il eſt bon à faire des fourches en terre, des piquets, des poſtes, des barres, du bardeau, & même, au défaut de Balatas, des aiguilles de *Cabrouet*, & autres ouvrages en ce genre.

Il eſt nommé Bois rouge, parce que le cœur du bois étant travaillé eſt très-rouge. Il éclaircit, & devient gris à la longue.

Son écorce, qui eſt griſe d'abord, devient rouge en ſechant, tant en dehors qu'en dedans.

Les Indiens ſe ſervent même quelquefois de cette couleur pour colorer certains ouvrages; ils l'employent pour s'éclairer, de même qu'on employe le Pin dans les Pyrénées.

Anacoucou, Car. Cabueriba, Piſo. Terebinthus procera balſamifera rubra. Barr. p. 107.

BOIS SATINÉ. Bel Arbre fort touffu. On l'employe en meubles.

Il a le fond rouge, veiné de jaune.

BOIS SERINGUE. C'eſt l'Arbre dont la ſeve laiteuſe produit cette réſine élaſtique, dont parle M. de la Condamine dans ſa relation de la riviere des Amazones, p. 78, 1745, *in* 8°.

Je n'ai jamais vu cet Arbre; mais M. Freſneau, qui a ſéjourné quatorze ans à Cayenne, en qualité d'Ingénieur, l'a découvert dans cette Colonie. Voyez-en la deſcription, la figure des feuilles & du fruit, & ſes uſages, dans les Mémoires de l'Académie des Sciences de 1751, p. 329 & p. 432, Pl. XIX. les fig. 10, 11, 12, 13, 14 & 15.

Le nom de Bois Seringue, Pao de Xiringa, lui a été donnné par les Portugais, parce qu'ils font de cette réſine des ſeringues, à l'imitation des Omaguas, nation du centre du continent de l'Amérique méridionale.

Hhéve dans la Province des Emeraudes, écrit *Ievé* par les Eſpagnols. *Caoutchouc* chez les *Mainas*, nation du bord de la riviere des Amazones.

BOIS SIGNOR, ou CAPUCIN. Très-grand Arbre, bon à bâtir.

C'eſt une eſpece de Balatas, mais d'un grain plus fin.

Il eſt encore de peu d'uſage à Cayenne, où à peine eſt-il connu, quoique les quartiers de Ko & de Provat en ſoient aſſez fournis. On en doit même la connoiſſance à des Indiens fugitifs du Para.

BOIS TAPIRÉ. Grand Arbre, dont le cœur eſt mêlé de rouge & de jonquille.

On l'employe pour faire des meubles.

Il a une excellente odeur, & la communique au linge qu'on renferme dans les armoires faites de ce bois.

BOIS VIOLET. On fait de ce bois des ameublemens, & pluſieurs beaux ouvrages de marqueterie; ſon violet clair, tirant ſur le purpurin, ſe ternit aiſément, ſi on n'a ſoin de le cirer de tems en tems. *Barr.* 105.

Il croît au bord des marécages, & eſt monté ſur des *Arcabas*.

Spartium arboreum trifolium ligno violaceo. Barr. Eſſ. p. 105.

BOULET DE CANON. La groſſeur & la forme ſphérique du fruit de cet Arbre, lui a fait donner par les Créoles le nom de Boulet de Canon. La feuille eſt grande, liſſe; ſa nervure principale va juſqu'à ſon extrêmité; les autres ſont aſſez diſtantes les unes des autres, & obliques.

L'écorce du fruit eſt épaiſſe, dure, jaunâtre, couverte de taches cendrées : le fruit contient une chair douce, dans laquelle il y a pluſieurs noyaux, qui font du bruit les uns contre les autres, en remuant le fruit lorſqu'il eſt deſſeché. Les Sauvages aiment ce fruit, & les Blancs n'en font uſage que dans les maladies de poitrine.

Piſon dit qu'il y en a une autre eſpece, que les Portugais appellent *Setim*, dont le bois ne ſe pourrit jamais, & qui ſeroit très-propre à faire des Canots.

Voyez la figure de l'arbre & du fruit dans l'Appendix de Marcgrave, p. 293.

Pekia fructu maximo globoſo. Barr. p. 92, *Kourou pitoutoumou Car. Pequea ſive Pekia. Piſ.* 1658, *p.* 141.

CACAO. La culture des Arbres qui donnent le Cacao, eſt un des objets de manufacture qui ſont détaillés dans l'ouvrage, il eſt inutile de répéter ici ce qui en a été dit.

On a quelquefois éprouvé le dépériſſement des Cacaoyers dans preſque toute la Colonie.

On a cru pouvoir l'attribuer au tuf qui ſe trouve aux environs de Cayenne, à une certaine profondeur. Ce tuf eſt très-argilleux & très-dur. Le moyen de prévenir cet inconvénient, ſeroit de tranſplanter les jeunes plans, & de couper la moitié de leur pivot.

CACHIMAN. Nom générique d'un Arbre dont il y a pluſieurs eſpeces. Celles que j'ai remarquées à Cayenne ſont, 1°. le Petit Coroſol, ou le Cœur de Bœuf; 2°. le Pommier de Canelle.

Guanabanus. Pl. Anona.

1°. PETIT COROSOL, ou CŒUR DE BŒUF. Cet Arbre commun à Cayenne, vient facilement dans les terreins défrichés, abattus.

Son fruit, qui a un goût aigrelet, n'eſt gros que comme la plus groſſe poire. Celui des Iſles a juſqu'à ſix pouces de diametre, & peſe juſqu'à huit livres. Il a la figure d'un cœur, la couleur eſt d'un verd clair; il eſt couvert de petites écailles, qui reſſemblent à la pomme de Pin. Sa chair eſt blanche, & remplie de petits pepins noirs. Elle eſt agréable au goût & le reveille.

L'Arbre fleurit deux fois l'an. Il eſt propre à former des entourages; on le mêle avec le Medecinier qu'il ſoutient.

On prétend que ſa racine eſt employée par les Indiens contre l'épilepſie, & qu'ils la font avaler pulvériſée au malade, dans l'inſtant qu'il s'en trouve attaqué. Cette même racine, priſe par le nez comme du tabac, produit le même effet.

Alacalyoua, Car. Guanabanus fructu turbinato minori luteo. Barr.

2°. POMMIER DE CANELLE. Sa tige eſt plus petite que celle du Cœur de Bœuf ou du Coroſol; ſa feuille eſt preſque la même. Son goût aromatique differe peu de celui du Coroſol.

J'ignore ce qui lui a fait donner le nom de *Pomme de Canelle :* il n'en a aucunement le goût, & ne reſſemble en rien au Canelier de l'Inde.

Je crois poſſeder le plus beau de cette eſpece.

Il exiſtoit à plus de ſix lieues de mon habitation, dans une habitation abandonnée; je riſquai le tranſport, quoiqu'il fût déja fort gros. Je ne lui laiſſai qu'une branche & une racine : je le plantai en cet état au commencement de la ſaiſon des pluies. Six ſemaines après, il pouſſa de petites feuilles. On vint voir cette expérience par curioſité.

Ses feuilles ſeches, infuſées dans le Taffia, m'ont donné une liqueur très-agréable.

Guanabanus fructu aureo & molliler aculeato. Plum. Gen. Barr.

CAFFE. Le détail qui ſe trouve dans l'ouvrage ſur la culture & la récolte du Caffé, diſpenſe d'en rien dire ici.

CALALOU. KAROULOU, *Barr. p. 66.* Cette Plante eſt eſſentielle aux Blancs comme aux Negres; elle monte à quatre ou cinq pieds de haut, & rapporte de petits fruits tendres, remplis de petites graines mucilagineuſes.

On hache par petits morceaux, les graines & la *Caboſſe*, c'eſt ainſi qu'on appelle l'enveloppe qui les contient; au défaut de feuilles de Magnoc, ou de Tayove, on y mêle des jeunes feuilles de la Plante; le tout ſe cuit avec quelque graiſſe, ou du lard, ou du poiſſon boucané; & c'eſt le mêts que les Créoles donnent par préférence aux perſonnes les plus diſtinguées.

Le fruit étant jeune, ſe cueille pour être mangé en ſalade, à l'eau & au ſel. Il eſt bon pour l'eſtomac, & convenable aux convaleſcens.

Ketmia Braſilienſis, folio ficus, fructu pyramidato ſulcato. Inſt. Karoulou. Barr. Eſſ. p. 66. Ouaouayama, *Car.* Citrouille, Potiron, Giraumont. Ils les mettent bouillir dans de l'eau avec la pelure & les pepins, pour les manger ſans autre ſauſſe. *Quingombo Luſitanis. Marcg.*

CALEBASSE DE TERRE. Cette Plante n'a aucun rapport avec le Calebaſſier. Elle eſt rampante, & tient du genre des Coloquintes.

On en tire un excellent vomitif. Il y en a pluſieurs eſpeces, ou variétés.

Colocynthis oblonga, C. B. Barr. Eſſ. p. 37. Calebaſſe de terre. = *Parvo fructu turbinato. Barr. ibid.* Petite Calebaſſe. = *Fructu flavo pyriformi. Barr. ibid. Camoucoulou*, *Car.* Calebaſſe d'herbe.

CALEBASSIER. Toutes les eſpeces ou variétés de cet Arbre ſont égales entr'elles, quant au tronc & aux feuilles. Les branches des plus gros partent à trois ou quatre pieds de terre, & portent les plus gros fruits. Le plus haut Calebaſſier ne paſſe pas ſeize pieds.

Cujete Marcg. Calebaſſier. *Matallou*, par les hommes, *Huira*, par les femmes, *Car. Tiboucoulou*, *Car.* Petite Calebaſſe d'arbre.

Mouloutoucou, par les hommes, *Commori*, par les femmes, *Car.*

Tonton, par les hommes, *Ehuéyu*, par les femmes; *Car.* Calebaſſe longue, ouverte par le milieu, qui ſert comme de pot à vin.

Imalagali, par les hommes, *Chichira*, par les femmes, *Car.* Calebaſſe médiocre, pleine de petites pierres, qui leur ſert de violon.

Tamoucoulou, *Car.* Calebaſſe faite comme un piſtolet.

1°. Le fruit le plus gros eſt plus plat que haut, & n'a qu'une très-légere épaiſſeur.

Il a la forme & la groſſeur d'un potiron; les Negres en font des pots, il y en a qui contiennent douze à quatorze bouteilles.

2°. Celui que les Negres appellent *Gogligo*, ſe coupe aux deux tiers, & le tiers coupé ſert de couverture aux deux autres. Cette couverture a deux pouces d'épaiſſeur. On la paſſe dans une ficelle, dont l'autre bout tient à la partie qui eſt plus conſidérable, & aſſujetit enſemble les deux parties. Ce vaſe ſert à contenit la proviſion du jour pour ceux qui travaillent.

Cette Calebaſſe eſt la meilleure & la plus dure, c'eſt d'elle dont on tire ce ſyrop ſi renommé.

3°. Il y en a une eſpece, qui reſſemble en petit à une Citrouille. Les Portugais en varient les formes. Quand elle eſt à moitié mûre, ils la ſerrent avec force, ſuivant la figure à laquelle ils veulent l'aſſujettir; c'eſt le plus ſouvent à côte de melon; le fruit en avançant en maturité, s'augmente dans les endroits où il n'eſt pas gêné. Quand il eſt mûr, une ficelle fait l'office d'un couteau pour le couper en deux: on vuide l'intérieur, on colore l'extérieur avec des couleurs apprêtées dans de la gomme d'Acajou.

4°. En forme de Concombre.

5°. Qui reſſemble à un Cornichon.

Ces fruits, comme on le voit, ſont très-utiles. On en tire des pots, des verres, des plats, des aſſiettes, &c.

On

On en ôte la chair, en la laiſſant pourrir peu à peu avec de l'eau chaude. Ce qui en reſte ſe détache avec de petits inſtrumens ; ou bien l'on y inſere, ſoit du gros plomb, ſoit de petites roches, que l'on remue avec force, pour achever de ſéparer les parties qui peuvent reſter attachées, & les faire ſortir.

CAMAGNOC. Eſpece de Magnoc qu'on plante de même que le Magnoc, & dont la racine s'arrache au bout de ſept mois ; on la mange alors rôtie ou bouillie.

Si on la laiſſe plus long-tems en terre, elle n'eſt bonne qu'à être miſe en farine, & à être travaillée comme le Magnoc, avec cette différence que l'eau qui en ſort n'eſt pas dangereuſe ; ſa farine même eſt préférée à celle de Magnoc.

On en fait de bonne caſſave, & quand on veut donner plus de goût à celle qu'on fait avec la farine ordinaire de Magnoc, on y mêle de celle de Camagnoc.

Si cette eſpece venoit dans toutes ſortes de terreins, & qu'elle rendît autant de racines, on la cultiveroit par préférence.

On fait auſſi avec la caſſave de Camagnoc, un *Matété*, par le même procédé qu'on employe pour celui qu'on fait avec la caſſave de Magnoc.

CAMBROUZE. Eſpece de *Bambou ;* c'eſt un roſeau creux & gros comme le bas de la jambe, dont les nœuds, qui ſont de pied en pied, n'excedent pas en dehors ; une petite pellicule épaiſſe, de trois lignes, les ſépare en dedans les uns des autres. Ce roſeau vient ordinairement au bord des marécages, à la hauteur de huit à dix pieds, & quelquefois plus : il croît par touffes, ſes feuilles ſont éparſes au ſommet, la tige eſt garnie de longs piquans.

On le coupe de longueur, pour faire des bois de hamac, à quoi il eſt plus propre que tout autre bois, à cauſe de ſa légereté : les Sauvages peignent ces bois & les verniſſent. Un autre uſage qu'ils font de la tige du

Cambrouze, eſt de s'en ſervir en guiſe de cornets; le ſon qu'ils en tirent, les annonce dans les rivieres, à ceux qu'ils veulent avertir de leur arrivée.

Ils s'en ſervent auſſi pour *Appeller le vent*, c'eſt ainſi qu'ils s'expriment; ils ſonnent de cette eſpece de cor, & croyent que le vent qui leur manque leur obéira.

Le Negre s'y prend d'une autre maniere, il le *Siffle*.

Arundo Indica Cluſ. Exot. Barr. 18.

CANNE CONGO. Sa fleur eſt d'une ſeule feuille. Le calice, qui dans la ſuite devient le fruit, eſt enveloppé avec la fleur dans une eſpece d'étui, ou de feuille coupée en maniere de canot Indien. *Barr. p.* 7.

Le jus exprimé de la racine de *Canne Congo*, bu en guiſe de ptiſane matin & ſoir, s'employe avec ſuccès pour la guériſon des chancres.

Alpina ſpicata purpurea cannacori foliis, abietis conum referens. Barr. Eſſ. p. 7. *Jacuacanga, Piſ.* 1648, 98. *Paco caotinga, Piſ.* 1658, 214. *Siriourou, Barr.* 7. *Anachiri, Car.*

CANNE DE SUCRE. On ſe ſert des têtes, comme de celles des autres Cannes, pour couvrir les maiſons.

Le reſte qui concerne cette Plante, ſe trouvera décrit à l'article de la *Sucrerie*.

Arundo ſaccharifera, C.B. Tacomarée, Car. Caniche, Car. Mot emprunté des Eſpagnols. *Caniche ira, Car.* Jus de la Canne, ſyrop, ſucre. *Choucre, Car* Sucre.

CARAEROU, ou CARIAROU. Liane de la feuille de laquelle les Portugais ſe ſervent pour teindre leurs hamacs en cramoiſi.

On tire des feuilles de cette Plante, une eſpece de fécule qui imite le vermillon, & dont les Indiens ſe peignent le corps.

Il y en a un berceau au Gouvernement de Cayenne, il ſeroit aiſé de multiplier cette Plante.

Convolvulus tinctorius fructu vitigineo. Barr. Eſſ. 39. *Kariarou*, ſelon Barr. ſignifie & la Plante & la fécule. *Karyouarou, Car.*

CARAPAS. Très-grand Arbre, dont le bois léger, filandreux, eſt très-huileux, ce qui le garantit des poux de bois. On l'employe à divers uſages. Faute d'autre, il trouve place dans le haut des bâtimens; on en tire auſſi des planches propres à divers ouvrages, pourvu qu'on les employe auſſi-tôt qu'elles ſont refendues; ſans cette précaution, elles ſont ſujettes à ſe fendre. Il y a des meubles communs que le Carapas peut fournir. C'eſt un des meilleurs bois pour des *Bailles à couleuvres*. Comme il eſt monté ſur des *Arcabas*, (ces eſpeces de racines droites, élevées hors de terre, qui réunies en un point, ſoutiennent le corps de l'arbre) on peut, de ces Arcabas, faire des tables d'office, de magaſin, même pour repaſſer le linge; mais dans ce dernier cas, il ne faut point s'en ſervir à nud, lorſqu'il eſt frais coupé; le bois tacheroit le linge.

La plus grande utilité du Carapas, conſiſte dans l'huile qu'on tire de ſon fruit, qui eſt rond, & reſſemble *à la Caboſſe* du Cacao.

On fait cuire ces fruits aux trois quarts, après quoi on les met par tas, pour les charger d'un poids convenable. Un mois après, on les caſſe, on ſépare l'amande que l'on pile, & qu'on met tout de ſuite ſur le feu dans une chaudiere. On la preſſe incontinent après dans une couleuvre. A peine l'huile eſt-elle exprimée, qu'on la fait bouillir & rebouillir pour la conſerver.

Cette huile n'a aucune odeur, & n'eſt bonne qu'à brûler. On s'en ſert auſſi pour frotter légérement les meubles que l'on veut garantir des mittes, ou autres petits inſectes, qui ne peuvent ſupporter ſon amertume. Les Negres chaſſeurs s'en frottent pour ſe préſerver des *Chiques*. Les Indiens auſſi en font un grand uſage. Ils la mêlent avec des fleurs de Roucou, pour l'étendre ſur leur viſage, leur corps & leurs cheveux.

Elle eſt encore excellente avec le bray ſec & le goudron, pour garantir les Canots des vers. Des Navires, après un long ſéjour à Cayenne, s'en trouverent moins piqués, pour en avoir été frottés auſſi-tôt après qu'ils eurent déchargé leurs marchandiſes.

Les Indiens tirent cette huile d'une maniere un peu différente. Après avoir pilé l'amande, ils l'expoſent à l'ardeur du ſoleil, ſur des morceaux de bois, ou de larges écorces, qu'ils inclinent un peu pour laiſſer couler l'huile, qui eſt reçue dans un vaſe. Par cette méthode, on a moins d'huile, mais elle ne ſe fige point.

Karapa, Gal.

CARAPAT, ou PALMA CHRISTI. Le fruit ſe ramaſſe en Novembre, & s'ouvre de lui même au ſoleil.

On en tire une huile qui ne ſert qu'à purger. La doſe pour les enfans, à qui elle eſt le plus utile, eſt de deux à trois cuillerées de caffé; on en donne huit cuillerées à une perſonne faite, & neuf à dix pour une perſonne difficile à purger.

Huit groſſes graines que l'on pile, & qu'on braſſe dans un peu d'eau chaude, pour pouvoir les paſſer, réduites dans un verre à la hauteur d'un pouce, ou d'un pouce & demi pour les perſonnes difficiles, ſont le meilleur remede pour guérir les fievres Negres, quand on n'a pas de gomme gutte: la gomme gutte, dont la doſe eſt de la groſſeur d'un dez miſe le ſoir dans un peu d'eau froide, & qui ſe trouve diſſoute le matin, eſt encore plus efficace.

Ricinus. Vulgaris C. B. Vulgo Palma Chriſti. Inſt. 532. *Carapatos Luſitanis. Piſo. Lamaheu; Alama-Lamarou; Chouloumanum, Car.* Les Negres font de l'huile avec la graine, pour faire mourir leurs poux, ou pour s'en préſerver s'ils n'en ont point. Les Caraïbes en levent la peau par aiguillette, en font un frontal contre le mal de tête; chauffent la feuille, en frottent la partie douloureuſe, & en reçoivent du ſoulagement.

CARATAS. Appellé *Bois de mêche* dans le pays, parce que la moëlle de cette Plante ſert d'amadoue aux Negres.

Sa feuille chauffée ſur la cendre & appliquée ſur la partie affligée de rhumatiſmes, ſoulage beaucoup.

C'eſt un remede ſouverain pour les bleſſures. Le fruit de cette Plante s'appelle *Citron de terre. Citron*, parce qu'il a le goût acide; *de terre*, parce qu'il faut la fouiller pour le trouver.

Karatas foliis altiſſimis anguſtiſſimis & aculeatis. Plum. gen. Caraguata, *Piſo.*

CAUMOUN. Eſpece de chou palmiſte, qui s'éleve haut, & qui vient preſque par-tout, aſſez ordinairement.

Sa graine, qui eſt très-petite, eſt couverte d'une pellicule d'un noir tirant ſur le pourpre. Cette pellicule, preſſée entre les doigts pour ſéparer l'amande, & braſſée avec elle dans l'eau, donne à la liqueur qui en réſulte & qui a du corps, la couleur du chocolat. C'eſt une boiſſon agréable, dont les Créoles ſont friands ainſi que les Negres, & qui les détermine ſouvent à mettre l'arbre à bas pour avoir ſa graine, avant qu'une parfaite maturité la faſſe tomber. Il en réſulte la deſtruction d'un arbre ſi néceſſaire, tant par l'huile qu'on en tire, que par ſes feuilles propres à couvrir les caſes. L'envie de manger le chou y contribue auſſi. L'huile qu'on tire du Caumoun s'exprime ainſi que celle de l'Aouara; mais ce n'eſt pas ſeulement la chair qui entoure le noyau qui donne l'huile, on employe le fruit en entier, & dès qu'il a été recueilli. Le fruit eſt ſi petit, que la chair ſeule ne produiroit probablement que très-peu d'huile.

Un panier de meſure ordinaire rempli de graines, rend une bouteille d'huile. Elle eſt préférable à celle de l'Aouara, par ſon goût & par ſa couleur; auſſi bonne en ſalade que l'huile d'*Ouangle*, qui équivaut à celle d'Olive.

Les feuilles s'employent pour couvrir les caſes, mais poſées en travers, à cauſe de la fumée; elles durent cinq à ſix ans.

Elles repouſſent chaque année ; ainſi on pourroit ſe contenter, ſans abattre l'arbre, de ne couper que les feuilles. Cette précaution conſerveroit une reſſource annuelle aux Habitans. Si on n'a pas à employer les feuilles coupées, on les refend, & on les met à couvert ; elles en durent même plus long-tems d'avoir été gardées.

Palma coccifera latifolia fructu atro purpureo omnium minimo. Barr. p. 87.

CEDRE ROUGE. On en trouve dans la Comté, canton particulier dans la terre ferme ; ce Cedre reſſemble beaucoup à celui de la Bermude.

Le bois en eſt excellent en bordage & en membrure pour les bâtimens ; ſi l'Arbre étoit rond, on en feroit de bonnes planches. Les vers ni les poux de bois ne l'attaquent jamais.

CEDRES. Très-grands Arbres.

Il y en a de blancs, de noirs, de jaunes. Tous ſervent à faire des Canots : tous viennent droits & d'une certaine groſſeur.

Le jaune eſt préféré. Il eſt trés-léger, ſe travaille bien, s'ouvre facilement, ne cale jamais : les autres ne durent pas autant.

Anhuiba, Car.

CERISIER. Arbre qui n'eſt pas propre à placer en ligne, ou en avenue dans un jardin, mais dans quelque coin.

Il porte des ceriſes pareilles à celles de France, & plus agréables que celles du Ceriſier canelé ; auſſi les préfere-t-on, ſoit pour les manger cuites ſimplement, ſoit pour en faire des confitures, ou des gelées.

CERISIER CANELÉ. Les ceriſes qu'il produit ont un goût aromatique.

Malpighia fructu ceraſino ſulcato. Barr. Eſſ. 72. *Achyoulou, Car. Ibipitanga. Marcg. Piſ.*

COCOTIER. Ce Palmier vient haut, mais jamais droit. Si on en élevoit dans les habitations, il faudroit le placer dans l'endroit deſtiné à un verger, & non dans le jardin principal. Ses branches, qui pendent, ſont très-incommodes.

On fait des confitures de ſon fruit.

Palma indica coccifera anguloſa. C. B. Barr. Eſſ. p. 85. *Inaya-Guacuiba, Car.*

CŒUR DE BŒUF, ou PETIT COROSOL. *Voyez* CACHIMAN.

CŒUR DEHORS. Cet Arbre ne vient pas très-gros, il n'a pas un pouce d'aubier, ce qui lui a fait donner le nom de *Cœur dehors*. Il eſt excellent pour bâtir en toute terre; qualité qui n'eſt pas commune à tous les bois. C'eſt le meilleur de tous pour les moyeux, ſans être plus lourd que les autres bois. On le préfere auſſi au *Courbaril* pour les rouleaux de moulin, étant moins poreux & plus ſerré. Il dure long-tems dans l'eau, & en conſéquence on s'en ſert pour les pilotis & pour les jantes de moulin.

Les Sucriers ne peuvent apporter trop de ſoin en chappuſant leurs abattis, pour tronçonner les bois de cette eſpece, qui ſe trouvent propres aux uſages que je viens de détailler; on les met en magaſin, pour les employer ſecs.

CONANA. Palmiſte aſſez beau; mais ſi rempli de piquans, qu'on ne peut en approcher. Il rapporte un fruit qui naît autour de quelques branches de la tête de l'Arbre. Ce fruit eſt entouré d'une chair qui couvre un noyau fort dur, de la qualité du Coco, gros environ comme une groſſe noiſette. Au dedans eſt une amande fort blanche, que l'on mange, après avoir fait chauffer le noyau pour l'en tirer. Le goût approche un peu de celui de nos amandes.

Palma dactilifera caudice & fructu aculeatis, Barr. 88.

CONANA SAUVAGE. Cet Arbre n'a aucun rapport avec le *Conana* Palmiſte, quoiqu'ils ayent tous deux le même nom parmi les Sauvages. Il ſe trouve dans les grands bois ; le fruit reſſemble aſſez au coing, il eſt jaune, & contient quatre graines entourées d'une pellicule aigrelette, tirant un peu ſur la grenade quand elle n'eſt pas tout-à-fait mûre. Les Sauvages en font une boiſſon, qui approche plus du vin qu'aucune autre de leurs boiſſons.

Les ſangliers vivent ordinairement de ce fruit dans la ſaiſon ; ce qui fait que lorſqu'il donne, les chaſſeurs ſont sûrs de tuer beaucoup de ces animaux.

La graine reſſemble à celle de l'Avocat ; le fruit eſt renflé, arrondi, avec deux éminences aux deux bouts, différentes en groſſeur, mais toutes deux mouſſes.

Dans l'eſpece qui croît aux environs du Para, il y a trois graines, qu'on appelle muſcades, & qu'on employe dans les coliques.

CONANI FRANC. Petit Arbriſſeau, connu ſous le nom *de Bois à enyvrer le poiſſon.*

On prétend qu'il tire ce nom de *Conani*, riviere au bord de laquelle il ſe trouve ; mais il paroît que c'eſt le *Conamy* cité dans le Dictionnaire Caraïbe, p. 177, & par Barr. p. 50.

On pile la feuille dans un trou fait en terre. On en ſavonne le marc dans le trou qu'on veut enyvrer. Ce poiſon eſt ſi ſubtil, qu'auſſi-tôt le poiſſon paroît ſur l'eau.

Barrere n'indique cette Plante ſous le nom d'*Eupatorium arboreſcens venenatum floribus albis glomeratis*, *p.* 50, que comme un poiſon. Le Dictionnaire Caraïbe dit que c'eſt une herbe qui vient ſi abondamment dans les jardins, qu'ils en ſont infectés. L'uſage qu'on en fait dans les Iſles, eſt de l'écraſer ſur une roche. On la jette dans l'eau dormante, les poiſſons viennent ſur l'eau & meurent ; on les mange, ſans qu'on en reſſente aucune incommodité.

CONANY DU PARA. Il ſert à enyvrer le poiſſon, de la même maniere que le *Conany franc* ; mais ſa vertu eſt des trois quarts moins prompte.

Les Sauvages *Maillés* qui habitent les pays noyés du côté d'Oyapok, l'ont, dit-on, reçu des Indiens fugitifs du Para, & nous l'ont communiqué.

CONCOMBRE. Cette eſpece de Concombre que les Portugais cultivent au Para, s'éleve très-facilement à Cayenne. Le fruit eſt oblong, d'un pourpre noirâtre.

Cucumis fructu oblongo obſcurè purpuraſcente. Barr. Eſſ. p. 44. *Coroa. Gal. Barr.* 44.

CONTACITRAIN, ou FENTE DURE. Grand Arbre, dont le bois eſt très lié & très-difficile à fendre, ce qui lui a fait donner le nom de *Fente dure*.

Il s'employe dans les bâtimens ; on en tire du bordage, des madriers & des planches.

COROSOL. *Voyez* CACHIMAN.

COTTON. *Voyez* ſon article, au commencement du Chapitre qui traite des Manufactures.

Xylon arboreum. J. B. Barr. 117.

Nota. Dès qu'une branche a porté ſon fruit à maturité, il faut la couper, afin qu'il renaiſſe, des principaux troncs, de nouveaux rejettons ; ſans quoi l'arbriſſeau périt en peu de tems.

Manhoulou, *Car.*

COUAILLE. Grand Arbre. Son bois eſt dur, mais ſe conſerve peu dans la terre. Il peut ſervir dans le haut des bâtimens à couvert.

Couatta, *Car.*

COURBARIL. Mal à propos nommé *Noyer*, & le fruit *Noix* de *Courbaril*.

Cet Arbre vient fort gros ; il ne vaut rien à l'air, ni en fourches, mais il peut ſervir à couvert aux mêmes uſages que le *Cœur dehors*. Il eſt cependant ſujet à être gâté dans le cœur, ce qui détermine à le tronçonner ſur l'abattis même, pour s'aſſurer de la bonté du cœur. S'il eſt gâté, on partage l'Abre en quatre. S'il eſt ſain, on en fait de belles tables de moulin, des rouleaux, les deux maîtreſſes pieces qui ſervent à eſcacher les cannes à ſucre, &c. Les planches qu'on tire de l'Arbre, portent juſqu'à dix-huit pouces de large. Il s'équarrit proprement, ſe polit fort bien, & s'employe à faire de beaux meubles.

Sa réſine eſt vendue ordinairement ſous le nom de *Gomme animé.* Elle eſt tranſparente; les Indiens s'en ſervent pour vernir leur poterie. Ils la paſſent dans un bois mol, & elle leur ſert de flambeau. Peut-être en pourroit-on tirer partie pour l'uſage des habitations, au défaut d'huile.

La coque des noix eſt dure, mais les noyaux le ſont incomparablement plus; ils ſont entourés de fibres farineuſes, & qui ont le goût de pain d'épice, mais pâteuſes.

Au commencement de la Colonie de la Guadeloupe, on en faiſoit du pain, qui étoit plus beau que bon.

Courbaril bifolia flore pyramidato. Plum.

COUIPO. Ce nom, dans le langage des Sauvages, ſignifie *Cœur de roches;* il a été donné par cette raiſon à cet Arbre, qui porte dans ſon cœur des petites pierres, ou roches.

Il y en a de deux ſortes, le *Rouge* & le *Blanc.* Tous deux ſervent à faire des Canots. Le rouge cale, mais il dure plus que le blanc, il tient l'eau.

L'un & l'autre peut ſervir aux mêmes uſages que le Courbaril, dont il a le grain.

COUPAYA. Grand Arbre. C'eſt un faux *Simarouba*, & qu'on a tort d'employer au lieu du véritable. Il eſt aiſé de les diſtinguer par leurs racines; celle du Coupaya eſt d'un brun ſombre, & filandreuſe; celle du Simarouba eſt jaune & compacte.

COUPY. Grand Arbre qui vient gros, fort droit, & ſe travaille facilement. Mais on ne l'employe pas à bâtir, à cauſe de ſa peſanteur, qui lui a fait donner par les Sauvages le nom de *Coupy*, c'eſt-à-dire, peſant. Il eſt employé quelquefois pour conſtruire des Canots, mais ce n'eſt que faute d'autres bois, parce qu'il cale.

Il eſt d'ailleurs d'une grande utilité. On en tire des dalles, qui ont juſqu'à cinquante pieds, & que les Sucriers peuvent employer.

Les Indigotiers & les Roucouyers ſe ſervent de ſon bois par préférence, pour provoquer leurs denrées à caler, ou à ſe précipiter. C'eſt une de ſes vertus particulieres.

Ses racines & ſes branches tortueuſes ſont de très-bonnes jentes : on y trouve des courbes, des *Etraves*, & des *Fourcas* de Canots. Il eſt excellent pour des chaſſis de *Cabrouet*, pour des pilons à deux fins, qu'on employe dans la cuiſine.

Il dure plus, & eſt plus ſolide que le chêne. *Barr.* 42.

Son fruit eſt un peu plus gros que celui du *Souary*; il tombe en Mars. On le mange auſſi comme le cerneau, il a preſque le même goût, & eſt tout auſſi agréable.

Coupy arbor hirſuto folio. Barr. Eſſ. p. 42. *an Zabucayo Piſo.*

COURATARY. Eſpece de liane très-groſſe, & qui le devient davantage que le bois *Puant*; elle ſe fend par quartiers ; on l'employe pour faire des cercles de barriques, au défaut du *Bois Puant.*

Les feuilles de cet Arbre, qui reſſemblent à celles du Noyer, ſont aſſez rudes pour ſervir aux Indiens à polir leurs différens ouvrages.

Son écorce pourroit être bonne à tanner les cuirs.

Malpighia aſperrima & amplo nucis Juglandis folio. Barr. Eſſ. 71. *Balalaboué, Car. Caouroubara, Car.*

CROC-DE-CHIEN. D'une poignée de ſa racine bouillie dans deux pintes d'eau réduites à une, on fait une ptiſane, qu'on boit pendant quinze jours, & qui ſuffit le plus ſouvent pour guérir de la gonorrhée : de la racine de Genipa dans une pinte d'eau réduite à une chopine, achevera la guériſon, ſi le mal eſt opiniâtre.

Zizyphus.

EBENE NOIRE. *Voyez* gros PANACOCO.

EBENE VERTE. Le bois en eſt extrêmement dur. On l'employe en meubles & dans le haut des bâtimens; il ne dure pas en terre.

Sa fleur, qui eſt grande & jaune, étant bouillie, ſert, au défaut de ſené, pour purger avec ſuccès. Ce purgatif donné à tems, réuſſit en 1755, pendant l'épidémie qui regnoit à Cayenne; c'étoient des attaques de coqueluche violente, accompagnées de fievres & de maux de tête.

Bignonia arbor Hexaphylla flore maximo luteo, Ebenus vocata. Barr. Eſſ. p. 22. Guiraparіba, M. 108. vel Urupariba, Pao d'Arco Luſitanis. Marcg. p. 118. Fig.

EBENE JAUNE. C'eſt une variété de l'Ebene verte.

Toutes deux croiſſent dans la grande terre, ſur des montagnes peu élevées.

Bignonia arbor hexaphylla ligno citrino. Barr. Eſſ. 22.

EPETIT. Eſpece de hallier, qui croît dans les ſavanes naturelles.

Les Indiens l'employent à frotter, juſqu'au ſang, le nez des chiens qu'ils deſtinent à la chaſſe, pour leur inſinuer dans les plaies, la vertu qu'ils ſuppoſent à ce ſimple.

Ils lui accordent encore une autre qualité, dont la plûpart des Créoles ne doutent pas, c'eſt celle de ſe faire aimer, quand on en porte ſur ſoi. C'eſt ce qui a donné lieu au proverbe, *on lui a donné de l'Epetit*, quand on parle de quelqu'un bien amoureux.

Cette derniere vertu eſt, dit-on, commune à quelques lianes.

ÉPINARS. On lui donne ce nom, parce que les Créoles mangent les feuilles de cette Plante en guiſe d'épinars.

La Plante eſt naturelle au pays, & croît à la premiere pluie qui ſurvient, après que les abattis ſont brûlés.

Elle eſt d'une grande reſſource aux Negres, les Blancs la mangent avec plaiſir.

C'eſt une eſpece d'arbuſte qui vient ſans culture.

Les feuilles ſe mangent dans le potage, après en avoir ôté le premier bouillon qui en eſt noirci.

Phytolacca Americana minori fructu. Barr. Eſſ. p. 95.

Coity, *Car. Lanmayan*, *Car. Magnyanhouan*, *Car.*

ETOILE. *Gazon.* La fleur eſt petite, & de couleur de feu; la plante, qui eſt grimpante, vient auſſi vîte & auſſi touffue que le Jaſmin, qui mêlant ſa blancheur à l'incarnat de l'*Etoile*, forme des berceaux très-agréables.

Quamoclit foliis tenuiter inciſis & pinnatis. Barr. Eſſ. p. 96.

FIGUIER. Cet Arbre eſt très-haut, très-rameux, rempli de piquans, monté ſur des *Arcabas*. On verra dans la planche les précautions qu'il faut prendre pour abattre cette eſpece d'arbre, monté ſur des eſpeces d'arcs-boutans qui ſortent de ſon tronc, & qui vont juſqu'à terre, où ils ſe prolongent en racines raboteuſes & rampantes. Le bois en eſt mol, & n'eſt d'aucun uſage.

Nota. Il paroît que c'eſt le Figuier cité par Barrere, ſous le titre de Figuier venimeux, *Pougouly*. Barrere ajoute que cet Arbre eſt rempli d'un ſuc laiteux, ſi cauſtique, qu'il cauſe des ulceres & des inflammations. Les Sauvages prennent la précaution de ſe couvrir le corps de feuilles, quand ils coupent cet Arbre.

Voyez en la deſcription ſous le nom de *Figuier ſauvage*, dans les Mém. de l'Académie, année 1751, p. 324. *Voyez ibid.* la figure, ſa feuille, ſon fruit, p. 332, Pl. 18.

Comacaï, chez les Portugais du Para.

FIGUIER. *Voyez* POIRE ſauvage.

FRANGIPANIER. Je ne parle ici de cette Plante, que parce qu'elle peut ſervir d'ornemenr dans les jardins, & que rien n'eſt à négliger.

Il y en a une eſpece à fleur blanche odorante, à feuilles longues, étroites & pointues; une autre à grande feuille de laurier roſe, & dont la fleur blanche n'a point d'odeur.

Une troiſieme, dont la fleur eſt couleur de roſe, & très-odorante.

Cette Plante vient très-bien de bouture, & eſt preſque toujours garnie de fleurs.

Plumeria, Inſt.

FROMAGER. La houatte, ou le cotton que donne cet Arbre, n'eſt d'aucun uſage à Cayenne; peut être pourroit-on en tirer parti.

Il découle de l'Arbre une gomme qui ſe diſſout dans l'eau, & qu'on néglige.

On en connoît deux eſpeces, dont l'une a la tige liſſe; la tige de l'autre eſt épineuſe, mais ces épines ne tiennent qu'à l'écorce.

Aux Iſles on l'appelle auſſi *Mapou*, nom générique qu'on donne aſſez communément aux bois mols, tels que celui-ci.

Ceiba viticis foliis caudice aculeato. Plum. Barr. 35. *Zamaouna. Piſ.*

GAGOU. Grand Arbre. On en fait des Canots, & le *Gagou* auroit la préférence ſur le *Grignon*, s'il n'étoit pas auſſi difficile à ouvrir.

On le met au rang des *Cedres*; ſon bois reſſemble, par la couleur, à la pierre à fuſil.

Les Canots qu'on en fait ſont très-volages, juſqu'à ce qu'ils ſoient imbibés.

GAIGAMADOU. Les Indiens prétendent que c'eſt une eſpece différente de l'*Arbre à ſuif*, ou *Ouarouchi*. A Cayenne on les confond.

GAYAC. Une demi-poignée de bois de Gayac, avec autant de ſaſſafras, entre dans la ptiſane contre les maladies vénériennes.

Les racines ſont jaunes, & ſortent beaucoup hors de terre.

Hivourae, Car. Ibiraé, Car. Malira, Manlira, Car. Guajacum.

GAZON. *Voyez* ÉTOILE.

GENIPA. Une poignée de ſa racine, dans une pinte d'eau, reduite à chopine, fait une ptiſane purgative, qu'on boit matin & ſoir pendant huit jours, & qui guérit la gonorrhée.

L'Arbre vient grand & haut, ſes feuilles ſont grandes, ſes fleurs blanches, ſon fruit rond, rempli de graines; le fruit étant verd eſt très amer; étant mûr, il devient jaune en dehors & en dedans. Il eſt très-bon, & ſe fond dans la bouche.

Le bois ſe travaille bien : on en fait les filieres des caſes. Mais les fourmis de bois le détruiſent en peu de tems, moins cependant encore que la pluie qui tomberoit deſſus.

Du jus de ſa poire molle & mûre, lequel eſt clair comme de l'eau, les femmes peignent leurs maris en noir, quand ils ſont las de la couleur rouge. Cette eau claire noircit la peau quelques heures après qu'elle a été employée, & la couleur noire ne ſe diſſipe entierement qu'au bout de quelques jours. Ce jus peut auſſi ſervir d'encre pour écrire.

Genipa fructu ovato. Plum. Barr. 54. *Janipaba, Piſ.*

GOYAVIER. Arbriſſeau aſſez bon, dont il y a trois eſpeces, ou plutôt trois variétés, le blanc, le rouge & l'amazone; le blanc eſt un des meilleurs, il reſſerre; l'amazone eſt auſſi très-bon & fort gros. On fait d'excellentes marmelades des trois.

Son écorce eſt préférée à toutes les autres pour tanner les cuirs; mais il faut prendre garde à ne pas l'enlever totalement, l'arbre périroit.

Le Goyavier eſt ſujet à avoir des vers dans ſon fruit, quand le fruit eſt mûr; le rouge en a davantage; le blanc eſt préféré, le goût en eſt plus agréable : mais en général ce fruit n'eſt pas très ſain quand on le mange crud, attendu qu'il faut le manger un peu verd, avant que les vers y ſoient. Cet inconvénient diſparoît, ſi on en fait des compotes, ou des marmelades.

Guajava, Cluſ.

GRIGNON. Il y en a de deux ſortes, un qui vient ſur les hauteurs, & l'autre dans les marécages. On en fait des Canots. Le premier cale, & s'appeſantit par l'uſage; l'autre a moins ce défaut, il dure beaucoup; & s'entretient dans l'eau.

Son bois eſt le premier de tous pour faire des planches & les bordages des Canots. Il ſe ſcie, & ſe travaille aiſément; il eſt doux, propre aux ouvrages d'ornement, préféré à tous les autres bois par les Menuiſiers pour tous les meubles utiles au ménage.

Les faîtages qu'on en fait durent autant que le bardeau.

L'Arbre vient fort droit, & d'une belle groſſeur.

GROSELLIER. Arbriſſeau plein de piquans, qui porte un petit fruit rouge, rempli de petites graines. Le goût eſt aigrelet, les Créoles le mangent.

Solanum ſcandens aculeatum hyoſcyami folio flore, intus albo, extus purpureo. Plum. Barr. Eſſ. p. 105.

GUIMAUVE. Cette Plante a le port de la Guimauve ordinaire; mais ſon fruit eſt une capſule, qui ne contient qu'une ſemence.

Sa racine eſt adouciſſante.

Althæa parvo flore luteo, fructu monoſpermo. Barr. Eſſ. p. 9. An monoſpermalthæa. Actorum. Barr.

GINGEMBRE. Il ſe cueille au bout de quatre mois, après qu'on a planté des morceaux de ſa racine; la racine eſt plate, ou ronde, & vient groſſe comme le petit doigt.

Pour la vendre, on la fait bouillir, puis on la fait ſecher à l'ombre.

Cette Plante vient ſi aiſément à Cayenne, qu'elle ſemble être naturelle au pays. Les Indiens l'employent pour faciliter le crachement, quand les rhumes ſont opiniâtres.

Confit au ſucre, il reveille l'appetit aux convaleſcens.

Les racines fraîchement cueillies, ſe ſervent ſur table comme des raves : il n'y a d'autre apprêt que de les bien laver.

Zingiber, *C. B.*

HERBE A BALAI, PETIT BALAI. Cette eſpece de mauve croît dans les rues à Cayenne; elle tire ſon nom de ce qu'on l'employe à faire de petits balays.

Sa racine, dont on prend environ une poignée, qu'on fait bouillir dans deux pintes d'eau reduites à une, fait un bouillon dont on boit à ſa ſoif pendant quinze jours, pour guérir la gonorrhée.

Cette même racine, à la même doſe, mêlée avec autant de citronnier, & bouillie dans ſix pintes d'eau reduites à quatre, eſt la boiſſon la plus ordinaire contre le *Mal d'eſtomac*, en y ajoutant une livre de gros ſyrop.

Malva ulmifolia ſemine roſtrato. Inſt. Barr. Eſſ. p. 73.

HERBE A BLED. Mauvaiſe herbe qu'on ne trouve que trop dans les ſavanes, & qui nourrit très-mal les beſtiaux.

On l'employe quelquefois, faute de mieux, pour couvrir les caſes; la touffe eſt de poignée, comme celle du chaume, & s'arrange de même.

Ayalli. Car.

HERBE A ÉCHAUFFURE. Ce nom qu'on lui donne dans le pays indique ſon uſage.

Le fruit eſt garni d'une petite couronne, formée par les découpures du calice. Cette Plante, ainſi que pluſieurs de ſes eſpeces, vient le plus ſouvent ſur les murailles de Cayenne.

On en fait des lotions pour les élévations de la peau.

Begonia hirſuta flore albo, folio aurito, fructu coronato. Barr. Eſſ. p. 21.

HERBE A LA FIEVRE Cette Plante eſt petite, rampante, reſſemblant aſſez au Plantain par la forme & l'épaiſſeur de ſes feuilles : elle a une odeur forte & deſagréable quand on paſſe auprès. Elle eſt agréable au goût, & febrifuge quand on en prend les feuilles en infuſion comme du thé.

On l'employe auſſi pour des bains dans des fievres opiniâtres.

Balliem, Car.

HERBE COUPANTE. Je ne rapporte ce ſouchet, dont les feuilles & les tiges ſont dentelées ſur les bords, ou plutôt découpées en ſcie, que pour engager à s'en garantir. Cette Plante accroche & déchire les paſſans; les écorchures ſont quelquelquefois difficiles à guérir.

Cyperus ſcandens foliis & caule ſerratis. Barr. Eſſ. 47.

JAUNE D'ŒUF. Eſpece de Prunier. Cet Arbre eſt beau, très élevé, fort droit & touffu. Il porte un fruit ſemblable à un jaune d'œuf, du double plus gros que ce jaune ne l'eſt ordinairement : le fruit eſt ſi nourriſſant, qu'on eſt à l'abri du danger de mourir de faim dans les endroits les plus deſerts, ſi cet Arbre s'y rencontre. Le fruit emporte la bouche, & n'eſt pas des plus agréables au goût; mais il eſt nourriſſant, & ne peut faire aucun mal.

Deux perſonnes exilées ſur le grand Iſlet pour avoir tramé une conſpiration, & condamnées à y mourir de faim, y vécurent pendant trois mois, nourris de ce ſeul fruit, & en meilleure ſanté qu'elles n'y étoient arrivées.

ICAQUE. *Voyez* PRUNE des Anſes. Le nom d'Icaque n'eſt pas en uſage à Cayenne.

INDIGO SAUVAGE. Cette Plante vient naturellement par-tout. Sa racine écraſée, appliquée ſur les dents, en amortit la douleur, au rapport des Créoles. *Barr. p.* 49.

Emerus ſiliquis longiſſimis & anguſtiſſimis. Plum. Barr. Eſſ. p. 49. *Indigo. Americ. Ad.*

HERBE DE CRAMANTIN. Sa racine entre dans un remede compoſé pour guerir le mal d'eſtomac.

Adhatoda ſpicata, odorata, Perſicæ foliis. Barr. Eſſ. p. 49.

INHAME, ou IGNAME. C'eſt une liane dont la racine eſt longue d'un pied & demi dans les bonnes terres.

Elle ſe plante en Décembre. On peut ſix mois après l'arracher; on connoît ſa maturité lorſque les feuilles ſe flétriſſent.

On la coupe en morceaux; on la mange rôtie ſous la braiſe; ou bien quand elle eſt d'une groſſeur moyenne, on la fait bouillir entiere, avec le bœuf ſalé.

Elle ſert quelquefois de pain. On en fait auſſi des bouillies agréables.

Les Negres en font du *Langou.*

Couchou, Car. Hètich. Th. 52. *Dioſcorea. Pl. Ic.* 117.

LAMINCOUARD. Arbre de moyenne grandeur. Son bois eſt quelquefois percé à jour. Il eſt très-bon pour faire des fourches, ou poteaux à enfoncer dans la terre.

Il ſert à cet uſage, faute d'autres bois.

LIANE A AIL. Ainſi appellée, parce qu'étant fraîchement coupée, elle repand une odeur forte & deſagréable, comme celle de l'ail.

Bignonia ſcandens, foliis citri, allium redolens. Barr. 23.

LIANE A PANIER. Son nom deſigne l'emploi qu'on en fait particulierement.

Elle reſſemble à la *Liane blanche* par la couleur, elle en differe par les nœuds.

Barrere paroît avoir confondu la *Liane à panier*, avec la *Liane blanche*, dont on fait auſſi certains paniers. *On fait*, dit-il, *de cette Liane* (*à panier*) *de ces ſortes de paniers, qu'on met ſur les bêtes de ſomme, & ſur des chevaux de bât.*

LIANE BLANCHE. Elle eſt employée aux mêmes uſages que la *Liane franche*, & la *Liane punaiſe*, excepté que les Tonneliers ne s'en ſervent pas pour attacher leurs cercles.

On en fait des paniers, qui ſont fort bons pour contenir les denrées que l'on veut voiturer; mais elle eſ différente de celle qui a particulierement le nom d *Liane à panier.*

Bignonia bifolia ſcandens ſiliquis latis & longioribu ſemine lato. Plum. Eſſ. p. 23.

LIANE CRAPE. Liane dont la groſſeur n'excede pa celle d'une groſſe ficelle.

Quand on n'en a point d'autres, elle ſert, ainſi qu la liane *Seguine*, à amarrer des barrieres, à coudre le panneaux faits de feuilles de *Baroulou*, à faire de *Borgnes*, *Gouris*, & autres inſtrumens de pêche.

LIANE FRANCHE. C'eſt la meilleure de toutes le lianes que le pays produit. Elle dure plus que le clo qui l'attache, & qui, avec le tems, ou ſe caſſe, ou ſ détruit par la rouille; elle n'eſt pas commune dans le lieux habités. On la vend vingt ſols le paquet de deu cens brins marchands, c'eſt-à-dire, ſans nœuds, & d deux braſſes de longueur.

On la trempe pour l'employer; elle ſe fend aiſement, & ſert généralement à tout.

On en garnit les bouteilles, dites *Dames-Jeannes.*

Les Tonneliers l'employent en guiſe de jonc, pou attacher les cercles. Elle a le même uſage que le *Rotang*, & ſe fend de la même longueur & épaiſſeur.

Dans un vaſe proportionné au *Malingre*, (eſpec d'ulcere) on met force citrons entiers, avec une o deux poignées de *Liane franche*, & d'une autre lian appellée *Bois de ptiſane.*

Ce remede s'appelle *Tremper*; il eſt très-efficace, & n'eſt en uſage que parmi les Negres.

Bignonia ſcandens viminea, ſiliquâ enſiformi brevior flore albo. Barr. Eſſ. p. 24. Kerere, Car.

LIANE PUNAISE. Elle monte juſqu'au haut de lus grands Arbres , qui en ſont quelquefois étouffés.

Son brin eſt de quarante pieds ſans nœuds ; elle eſt noins bonne que la *Liane franche* , & ſert aux mêmes ſages.

LIANE QUARRÉE. Elle a les mêmes uſages que a *Liane rouge*, & demande la même préparation ; mais lle n'a pas la même propriété de fournir de l'eau à eux qui auroient ſoif.

LIANE ROUGE , ou LIANE A EAU. Elle ne ſert ue pour les gros amarrages , comme barrieres , paliſſades , &c. Il faut , avant que de la mettre en œuvre, a tordre ; les Negres en connoiſſent la préparation ; ans cette précaution , elle ſeroit d'un mauvais uſage.

Elle vient fort vîte , eſt fort commune , & dure un n , étant employée & expoſée à l'air.

Il y en a d'auſſi groſſes que le bas de la jambe. Etant oupée , elle rend une eau claire & pure , dont les oyageurs & les chaſſeurs altérés font un grand uſage. lle m'a été à moi-même fort utile. Mais il faut obſerver , après l'avoir coupée par le bas , d'en couper romptement la longueur de trois à quatre pieds dans e haut , pour obliger l'eau à deſcendre , ſans quoi eau , au lieu de s'écouler , remonte dans l'inſtant vers e haut de la tige. J'ai appris cette précaution d'un Indien qui ſe moquoit de moi , en voyant qu'ayant coupé luſieurs fois cette liane par le bas , je ne trouvois point de quoi me déſaltérer : l'eau en effet au lieu de deſcendre remontoit ; mais quand après avoir coupé dans le as , je coupai ſur le champ à hauteur d'homme , & que j'eus renverſé le bout d'en haut dans ma bouche , y trouvai l'eau qui tendoit toujours à monter , & que j'interrompois , pour ainſi dire , dans ſon cours.

Bignonia ſcandens , rubens & viminea. Liane rouge. *Barr. p.* 23.

Nota. Barrere , p. 18 , cite une *Liane à eau , Akatate* , ſous la dénomination ſuivante. *Arum ſcandens anguſti-folium aquam manans.* C'eſt , ſelon lui , une

Plante ſarmanteuſe, ainſi appellée, parce qu'en effet, quand on la coupe en travers, elle rend beaucoup d'eau, dont les voyageurs même ſe ſervent utilement contre la ſoif.

LIANE SEGUINE. Cette Liane eſt très-bonne en ptiſane, mais il ne faut ſe ſervir que de ſon maître brin, que les Negres appellent *Mamam.*

Faute d'autres lianes, elle ſert à amarrer des barrieres, comme la *Liane Crape.*

On l'employe auſſi pour coudre des panneaux de feuilles de *Baroulou ;* mais ſur-tout à faire les *Borgnes*, *Gouris*, & autres inſtrumens de pêche.

LIANE TOCOYENNE. Elle ſert à faire des paniers propres au ménage : elle a une écorce double, & coûte davantage à préparer, parce qu'on eſt obligé de la gratter deux fois avant que de s'en ſervir.

Son nom lui vient probablement de ce qu'elle naît plus abondamment dans le pays habité par la nation appellée *Tocoyenne.*

MAGNOC. MANIHOT. C'eſt une Plante qui s'éleve de terre à trois pieds de hauteur, ou environ : on en connoît de trois ſortes à Cayenne.

Le *Maillé*, qui tire ſon nom de la nation Indienne dite les *Maillés*, de chez laquelle on l'a apporté. Cette racine eſt bonne à arracher au bout de huit à neuf mois ; elle a la figure d'une bette-rave, elle en a même la couleur, quand on lui a ôté la premiere peau.

Le *Rouge*, qui a plus de goût, & qui doit reſter en terre un an.

Le *Baccacoua*, qui eſt en uſage chez les ſeuls Indiens. Ils le préparent d'une maniere particuliere. La racine étant gragée, ou écraſée, ils en font bouillir l'eau juſqu'à conſiſtance de ſyrop.

On plante le Magnoc quand il commence à pleuvoir de tems en tems. On coupe en morceaux de ſept à huit pouces, les branches auxquelles on donne le nom de bois, (on dit *Bois de Magnoc*, *Bois de Maillé*).

Tandis qu'un Negre met en tas les branches qu'il coupe, d'autres ſont des trous en terre à trois pieds l'un de l'autre, & les Négreſſes, après avoir mis un bâton, ou morceau coupé, dans chaque trou, le recouvrent de terre, en obſervant de laiſſer dehors un des bouts, avec un ou deux yeux. Je conſeillerois, pour ne pas courir le riſque de manquer ſa recolte, de mettre deux bâtons au lieu d'un ſeul, comme on fait à l'égard des cannes de ſucre. Si l'un ne réuſſit pas, l'autre vient; on employe le double du bois, mais pas plus de tems.

Les branches ſervent à multiplier la Plante; c'eſt la racine dont on fait uſage pour la nourriture. Quand elle eſt arrachée & ſeparée de ſa tige, on la porte dans la caſe deſtinée à la préparer; les paniers pour les Negres forts ſont de ſoixante-dix ou ſoixante-quinze livres de racine, quand il n'y a pas trop loin à porter; de cinquante-cinq à ſoixante pour les Négreſſes; de vingt-cinq à trente pour les jeunes Negres de douze à quatorze ans,

On commence par laver la racine, on la gratte, puis on la grage, l'écraſe, & en cet état on la met dans une couleuvre, eſpece de chauſſe faite avec l'*Arrouma*, ou quelqu'autre Plante, que l'on charge beaucoup, pour en exprimer toute l'eau. Cette eau eſt un poiſon; & un habitant attentif a, ſous l'endroit où ſe met la couleuvre, un trou en terre, couvert d'une grille de bois, ou de fer, pour que l'eau qui y tombe puiſſe s'y perdre. On prévient par ce moyen les accidens que les animaux, friands de cette eau, éprouveroient, s'ils étoient à portée d'en boire. Le P. Labat avance aſſez gratuitement que peu à peu on pourroit s'accoutumer à cette eau, ſans courir de riſque, comme les Turcs s'accoutument à l'opium. Ce qu'il y a de sûr, c'eſt que le vrai contre-poiſon eſt une poignée de Roucou, braſſé & cuit, ou bien en fleurs, avalée ſur le champ. Ce remede n'auroit aucun effet, ſi on laiſſoit paſſer plus d'une demi-heure avant que de s'en ſervir.

Ce qui eſt encore auſſi vrai, c'eſt que cette même eau fait partie de divers alimens, ſans qu'on en reſſente de mauvais effets. *Voyez* l'article du *Cipipa*, & du *Cabiou*.

Le panier de meſure marchande doit contenir cent livres de racines de Magnoc, & rend ſoixante-quinze livres de farine. Il ſe vend communément un écu.

Manihot Theocti, juca & caſſavi, J. B. Mandihoca Piſo.

USAGE DE LA FARINE DE MAGNOC.

On en fait du *Couac*, ou de la *Caſſave*.

DU COUAC.

Les Indiens de la côte de Cayenne, & ſur-tout ceux qui ſont fugitifs des Miſſions Portugaiſes, préferent le *Couac* à la Caſſave. Il eſt connu à la Martinique ſous le nom de farine de Magnoc; on en fait au moins autant d'uſage que de la Caſſave.

Rien de ſi aiſé que de faire le *Couac* ordinaire, rien de ſi difficile que de le mettre au point où il faut qu'il ſoit pour être gardé; il peut alors durer dix ans. L'humidité étant la cauſe de ſa détérioration, il ne s'agiroit, pour le conſerver, que de l'expoſer au ſoleil de tems en tems. Comment avec cette reſſource une Colonie peut-elle manquer de vivres pour les troupes? Le premier fonds une fois fait, on vendroit l'année d'après, en le renouvellant, celui qui ſeroit en magaſin; un barril nourrit ſeize Negres pendant une ſemaine. Il contient ſoixante & quelques pots de farine.

Il ne faut, pour faire le *Couac*, qu'une poële de quatre pieds de diametre, & de ſix pouces de profondeur; on la met ſur le feu, on y jette la farine de Magnoc. On remue cette farine pendant huit heures de ſuite, de peur qu'elle ne ſe pelote en maſſes. Il faut que le feu ſoit égal & modéré, afin que l'eau qui peut reſter dans la farine s'évapore ; un trop grand feu cuiroit la farine avec l'eau, dont elle eſt imbibée. L'opération eſt finie quand la fumée diminue, & que le *Couac* en rougiſſant ſe réunit en petits grains.

Un Negre fort ſuffit pour remuer le *Couac*, tandis qu'une Négreſſe le paſſe, & le garde pour l'empêcher de ſe ſalir, & le préſerver des beſtiaux.

DE LA CASSAVE.

On commence par faire boucaner la farine de Magnoc, telle qu'elle ſort de la couleuvre ; le terme de *Boucan* ſignifie en général un exhauſſement de quelques pieds au-deſſus de terre, ſous lequel on allume du feu pour cuire, ou pour ſecher. Ce mot s'applique auſſi à un ſimple échaffaud, comme on l'a vu dans le Chapitre des *Abattis*.

Pour faire la Caſſave, il a le plus ordinairement quatre pieds & demi de hauteur ; on entretient deſſous moins de feu que de fumée ; trop de feu, en cuiſant trop la farine, en diminue la quantité, & d'ailleurs la rend coriace & difficile à tremper. Quand elle eſt boucanée & rendue compacte, on la caſſe pour la paſſer dans une eſpece de tamis, appellé *Manaret ;* & dans cette opération, on fait chauffer juſqu'à un certain point la platine qui eſt au haut du boucan. Elle eſt chez les Indiens, ou de terre cuite, ou d'une roche qui ſe trouve ſur le bord de la mer, & dont ils enlevent des dales, par le moyen du feu : le plus ſouvent on en a de fer.

Sur cette platine chauffée au point qu'il faut, on étend la farine juſqu'au bord, de tous les côtés. Lorſqu'elle ſe couvre de petites élévations, c'eſt une preuve que la Caſſave eſt cuite du côté où elle touche la platine ; on la retourne alors pour lui faire prendre corps de l'autre côté, ſans quoi elle ne ſeroit pas de garde. On a encore l'attention de l'expoſer au ſoleil, ce qui acheve d'enlever toute l'humidité, & lui donne la qualité qu'elle doit avoir. Si l'on négligeoit cette derniere précaution, il faudroit en faire uſage promptement; en tems pluvieux elle ſe moiſiroit, à moins que l'on n'eût, dans le magaſin, un endroit toujours chaud, au défaut d'étuve.

Ceux qui veulent vendre leur Caſſave, ont une meſure contenant trois livres de farine; ces trois livres étendues à la fois ſur la platine, produiſent la Caſſave, qui, à ce poids, eſt marchande.

PRÉPARATION & uſage du Magnoc chez les Indiens de Maragnan.

Ils raclent la racine avec une eſpece de rape de bois, où il y a force pointes faites la plûpart de pierres & d'os de poiſſon.

Ils prennent ces raclures, & les expriment avec les mains dans un vaſe de terre. 1°. Du marc ils font des boules qu'ils font ſecher au ſoleil, qu'ils pilent enſuite, & font cuire dans un vaiſſeau de terre ſur le feu, juſqu'à ce qu'il ſoit en petits grumeaux. Cette farine eſt bonne, ſtomacale, & de facile digeſtion. 2°. Du jus repoſé, ils tirent le plus clair, pour en faire du potage bon à manger. *Manipoy*. 3°. Du réſidu de ce jus, ils font de petits gâteaux, qu'ils appellent Caſſave, & qui ſont beaucoup meilleurs que la farine.

AUTRE maniere de faire la farine de Magnoc, par les mêmes.

Ils font tremper les racines entieres pendant deux ou trois jours dans l'eau: ils les font après ſecher au ſoleil, elles deviennent toutes blanches & fort tendres; puis ils les pulvériſent & les font cuire. N'ayant point été preſſées, leur ſuc qui reſte en entier rend cette farine meilleure. Quand ils veulent que cette farine ſe conſerve long-tems, ils la font cuire pluſieurs fois, & à proportion qu'ils la veulent garder plus long-tems.

DIVERSES préparations dont l'eau de Magnoc eſt la baſe.

DU CIPIPA.

Ce n'eſt autre choſe que le marc de l'eau de Magnoc. C'eſt la partie la plus fine de la farine que l'eau a entraînée avec elle, & qui dépoſe, au bout d'un certain tems, dans le fond du vaſe, où l'on conſerve à ce deſſein l'eau de Magnoc.

On lave enſuite ce marc, & on le braſſe pluſieurs fois dans de l'eau nouvelle, pour lui ôter toute ſa cauſticité : on l'expoſe à la plus vive ardeur du ſoleil ; & lorſqu'il eſt parfaitement ſec, on l'écraſe, on le paſſe dans un tamis très-fin : on en fait de petites Caſſaves très-blanches & très délicates, ainſi que des maſſepains, & d'autres friandiſes, en y mêlant un peu de ſucre.

Ce marc a encore un autre uſage, c'eſt de ſervir de poudre à poudrer ; mais il brûle les cheveux, quand on s'en ſert habituellement.

DU CABIOU.

L'eau de Magnoc toute ſimple, & l'eau qui ſurnage quand le *Cipipa* eſt tombé au fond du vaſe, quoique toutes deux dangereuſes, ſont la baſe du Cabiou.

On les fait bouillir enſemble ; on les reduit à moitié, en les écumant à meſure ; on y ajoute alors une cuillerée de *Cipipa*, on fait rebouillir le tout juſqu'à ce qu'il ait acquis une certaine conſiſtance. On y met du ſel & du piment. Les Indiens en mettent une ſi grande quantité, que cette eſpece de moutarde emporte la bouche, & qu'ils n'en mangent eux-mêmes qu'avec précaution.

DIVERSES AUTRES PRÉPARATIONS.

DU LANGOU.

On en fait, comme on l'a vu, avec l'Igname; on en fait auſſi avec le Mil.

Celui qu'on fait avec la Caſſave, conſiſte à tremper un peu la Caſſave dans de l'eau froide, & à la jetter enſuite dans une chaudiere d'eau bouillante, pour y être braſſée.

L'inſtant d'après, il s'en forme une pâte, qui eſt la nourriture la plus ordinaire des Negres. Elle eſt ſaine & légere.

On la mange le plus ſouvent avec le *Calalou.*

DU MATÉTÉ.

On trempe la Caſſave un peu plus long-tems dans l'eau froide que pour le *Langou*; on la pétrit fortement jusqu'à la rendre blanche. On la jette alors dans une chaudiere d'eau bouillante, on l'y braſſe pendant une demi-heure; on la mêle avec du ſucre, ou du ſyrop. C'eſt la nourriture des Negres pendant leurs maladies.

On fait auſſi du Matété avec du Mil, ainſi qu'avec du Camagnoc.

MAHOT (franc). Cet Arbre, pour être commun, n'eſt pas moins utile; il eſt tout tortu, & ſans lui nous ne ſaurions preſque rien faire de droit.

Si l'on veut bien monter un rolle de *Petun*, ſi on veut attacher des roſeaux, s'il faut lier quelque choſe, c'eſt avec du Mahot.

Les femmes Caraïbes en levent de larges & longues aiguillettes, qu'elles poſent ſur leur front, & entortillent de deux côtés de leur *Catoli*, ou hottes, pour les porter : les hommes s'en ſervent, au lieu d'étoupes, pour calfater leurs pirogues.

Les Negres ſont bien mollement, quand ils ont du Mahot pour faire une cabane ; enfin je ne ſais ce qu'on feroit ſans Mahot.

L'écorce de cette Plante eſt fibreuſe, & propre à faire des cordes.

Le bois eſt mol, & c'eſt un de ceux qu'on employe à faire du feu par le frottement.

Ketmia ampliſſimo folio cordiformi flore vario. Plum.

Oüagneu, *Car.* Ses eſpeces ſont : *Materebé*, *Car.* Mahot ſauvage, dont on enleve la peau ; on en tire le jus, qu'on boit pour arrêter le flux de ventre.

Il eſt toujours chargé de certaines graines, qui s'attachent aux cheveux & aux habits, & qu'on appelle *Couſins.*

Chouchourou, *Car.* Eſpece de Mahot ſauvage, dont on preſſe les feuilles pour en tirer le jus, qu'on diſtille dans la bouche des enfans, pour les guérir des tranchées.

MAPAS. Arbre laiteux, qui vient très-haut & très-gros, ſans être branchu. Son écorce eſt liſſe. Le ſuc de cet Arbre, mêlé avec une égale quantité de ſuc de Figuier ſauvage, produit une matiere impénétrable à l'eau, une eſpece de cuir non élaſtique, qui s'amollit pourtant au feu, ou expoſé à la grande ardeur du ſoleil.

Les Negres employent le lait qu'ils en tirent pour ſecher les pians des enfans, qui ont ſouvent bien de la peine à guérir de cette maladie. Mais il ne faut s'en ſervir qu'après la diſparition de la mere des pians. On lave alors les enfans avec la feuille & la racine de *Mapas* bouilli. Cette attention épargne aux enfans les ſuites funeſtes des pians.

Cet Arbre, au défaut d'autres, peut ſervir à faire des planches ; mais elles ne ſont bonnes qu'à être employées à des couvercles pour les vaſes, ou *Canots*, qui ſervent au Roucou, ou aux différentes boiſſons.

Mapa. Amapa au Para.

MARICOUPY. Cette Plante n'a point de tige, les feuilles ſortent de terre. Ce ſont les meilleures de toutes pour couvrir les caſes, quand on n'a point de celles de l'*Oüaye*, & du *Tourloury*.

MARIPA. Eſpece de chou palmiſte, qui ne vient pas ſi haut que le *Caumoun*; ſon port eſt admirable par la façon dont il ſoutient ſes feuilles.

Une avenue de ce Palmiſte feroit un très-bel effet.

Ses feuilles s'employent pour la couverture, de la même façon que celles du *Caumoun*. Elles ſe renouvellent d'une année à l'autre; il n'y a aucun riſque d'avoir proviſion de ces feuilles, pourvu qu'on les fende & qu'on les mette à couvert. Elles en ſont même meilleures à être employées, & durent plus long-tems.

Ses graines ſont couvertes d'une pellicule fort agréable. On en mange beaucoup dans la ſaiſon qui les produit.

Les Agoutis en ſont fort friands.

Palma dactylifera caudice perdulci eduli. Barr. Eſſ. 88. *Tucum. Piſ.* 1658, *p.* 128.

MARITAMBOUR. C'eſt une liane dont le fruit eſt jaune & gros comme un abricot.

Sa feuille eſt large & forte; ſa tige fine & déliée comme une ficelle, a de petites vrilles, qui retiennent conſtamment toutes ſes parties, & forment un couvert très-épais.

Sa fleur enchante par ſa figure, par ſon odeur, & par la variété de ſes couleurs.

Merecoy. Car. Fleur de la Paſſion. *Granadilla.*

MANI. Arbre aſſez commun, qui porte ordinairement ſur ſes vieilles branches, une gomme qui ſert de bray aux Habitans. Cette gomme conſerve le bois des Canots qu'on en frotte. Pour l'avoir, il faut quelquefois abattre l'Arbre, qui ſert à d'autres uſages.

On le coupe de longueur. On le refend pour en faire des douves de barriques : le bardeau qu'on en fait dure dix ans.

Mani reſinifera, folio mucronato, introrſum incurvo. Barr. Eſſ. 76.

MÉDECINIER. Foible Arbriſſeau. Il prend aiſément de bouture. Au défaut de Citronnier, qui eſt préférable à tous égards, de l'Acacia, du *Bois immortel*, on l'employe à faire des haies vives, pour entourer les parcs à vivres, ou à beſtiaux, & pour d'autres eſpeces de clôtures, à-peu-près comme on ſe ſert de ſureau en France. Il vient fort vîte, mais il ne ſe ſoutient pas. On l'attache près à près avec des lianes contre des piquets, quand on n'a point de quoi faire des *Poſtes*.

Les poſtes ſe plantent le plus à-plomb qu'il eſt poſſible ; & s'il y avoit une pente à leur donner, ce ſeroit du côté où les beſtiaux peuvent vouloir les forcer. Elles ne doivent pas avoir plus de diſtance entr'elles que de cinq pieds ; on les joint l'une à l'autre par des *Barres*, on les enfonce de deux pieds en terre, après avoir paſſé au feu la partie qui doit y entrer. On ne ſe donne pas la peine de les équarrir, on ne fait qu'ôter l'écorce.

La graine du Médecinier eſt purgative, l'huile qu'on en tire produit à cet égard un effet très violent.

Mundui-guacu Piſ. Ricinoïdes Goſſypii folio Inſt.

MIL. On n'attend pas ordinairement les premiers grains de pluie pour le planter. Dès que les abattis ſont brûlés, on remplit les intervalles qui ſe trouvent entre les bois abattus. Qu'on ſaiſiſſe au commencement de l'été le moment de défricher un marécage, & qu'on y plante du Mil, il réuſſira, quelques chaleurs qu'il faſſe. On le cueille deux mois après qu'il a été ſemé ; les Sauvages le rôtiſſent ſur les charbons, & le mangent. Les Galibis en font du *Palinot*, qui ne vaut pas moins que la bierre. Les François en nourriſſent la volaille, d'autres la mettent en farine, qu'ils mêlent par moitié avec celle du bled de France, & en font un pain d'un aſſez bon goût. Peut être, avec le Mil ſeul, parviendra-t-on à en faire du pain pareil à celui que l'on fait en Guyenne, & dont les payſans ſe nourriſſent.

Les ſinges font tort au Mil, & l'arrachent; ils s'y aſſemblent par troupes; on laiſſe ordinairement un vieux Negre pour garder le Mil & en écarter ces animaux.

Aouachi, *Car.* par les hommes. *Marichi*, par les femmes. *Mays granis aureis. Inſt.* Gros Millet, ou Bled de Turquie.

MATÉTÉ DE MIL. On égraine le Mil, on le met tremper vingt-quatre heures, on change l'eau pour la propreté; puis on le pile, & on le braſſe pendant une demi-heure, pour le reduire en bouillie, qui eſt auſſi ſaine que celle de Caſſave, & plus rafraîchiſſante; les Negres y mettent du ſyrop, & s'en nourriſſent dans leurs grandes maladies.

LANGOU. Le Mil égrené & trempé la veille ſe pile; la farine paſſée ſe met dans de l'eau bouillante, & ſe braſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit en bouillie, ou au point de *Matété*: on y met de la farine de tems en tems, juſqu'à ce qu'on ne ſente plus l'odeur de mil, ce qui prouve la juſte cuiſſon. Le Mil frais fait le meilleur *Langou*.

LOCONON. Eſpece de *Langou* à l'uſage des Negres, de même que le premier; mais auquel ils ajoutent de l'huile d'*Aouara* & des *Bananes* gragées. Il devient dur, on l'enveloppe dans des feuilles, il ſert pour les voyages un peu longs.

BRIN. Autre eſpece de *Langou* moins dur que le *Loconon*. La farine de Mil ſe met dans un pot, pour aigrir pendant deux jours; on la fait enſuite bouillir deux fois, après quoi on la met dans des feuilles, pour le même uſage que le *Loconon*.

De la farine de Mil, on fait auſſi des *Galettes*, qu'on fait cuire dans des feuilles ſur le gril, ou ſur une platine : on y mêle de l'huile d'Aouara. Ces différens *Langous* ſont à l'uſage des Negres.

MOCAYA, ou MONCAYA. Eſpece de *Chou Palmiſte.*

On tire de l'amande du Moncaya une huile, qui fait en peinture le même effet que l'huile de noix.

Au défaut des autres, elle peut ſervir dans l'aſſaiſonnement des mêts.

Cette huile, ou graiſſe, ſe tire du fruit qu'on garde pendant un an, comme on garde les noyaux de l'Aouara. Il ne faut faire cette opération que dans le cœur de l'été, un an après la chûte des graines.

Son bois ſupplée aux *Baches* & aux *Pineaux* pour raccommoder les chemins.

Palma dactylifera fructu globoſo major. Plum. gen. Barr. Eſſ. p. 89. *Airy. Piſ.* 1658. 129.

MONBIN. Prunier. Il eſt moins gros que le Monbin ſauvage, ou bâtard. Il vient de bouture, & ſert à ſoutenir les barrieres au long deſquelles on le plante.

Son fruit a un goût aſſez agréable, quoiqu'aromatique. Il agace un peu les dents, mais l'odeur en eſt flatteuſe.

On en fait une marmelade, qui reſſemble beaucoup à celle d'abricot par la couleur, & qui paſſe pour la plus exquiſe du pays. On la mêle avec de l'eau-de-vie, & cette liqueur eſt délicieuſe. Cet Arbre porte un fruit jaune & longuet, qui n'eſt pas deſagréable, mais il a peu de chair. Les Sauvages qui ſe ſentent attaqués de gouttes font un trou dans la terre, où ils jettent de la braiſe bien ardente, ſur laquelle ils mettent des noyaux de ces prunes, (qu'on appelle *Prunes de Monbin*) puis poſent le genouil, ou la partie malade deſſus, endurent la fumée le plus long-tems qu'ils peuvent, & ſe guériſſent de la ſorte, (à ce qu'ils croyent).

Oubou, par les hommes Caraïbes. *Monben*, par les femmes, *Car. Monbin*, *Pl.*

MONBIN SAUVAGE, ou BASTARD. Au defaut du *Bois mouſſé*, on l'employe pour faire des chevilles. Il vient plus gros que le Monbin prunier. Il prend fort bien de bouture, & ſert, ainſi que l'autre, à ſoutenir des barrieres, le long deſquelles on le plante.

MONT-JOLY. Toute la Plante a une odeur pénétrante, approchante de la racine du *Meum*. Elle eſt propre aux maladies du cerveau & de la matrice. Je m'en ſuis ſervi en fomentation, pour fortifier les nerfs & diſſiper l'enflure des plaies. *Barr. 29.*

Camara arboreſcens ſalviæ folio. Plum. gen. Camara juba, Piſo.

MONTOUCHY. C'eſt le *liege* du pays, par rapport à l'uſage qu'on en tire. On prend le cœur du bois, qu'on amollit à coups de marteau, & dont on fait de bouchons.

OIGNONS DE FLEURS. Il y a pluſieurs eſpece d'Oignons ſauvages, qui reſſemblent fort à la Tulipe, & dont les fleurs, qui ſont très-belles, s'épanouiſſen dans les plus grandes chaleurs, ſans avoir beſoin d'êtr arroſées.

Leur utilité ſe reduit à l'agrement de pouvoir avoi ſous ſes yeux, dans de petits jardins particuliers, d belles productions de la nature, & cet agrément n'eſ pas à négliger.

OLIVIER. On en peut faire des cabinets couverts & très-agréables. L'Arbre ſe taille aiſément, on pourroi en former toutes les figures qu'on imagineroit.

Quand il ne ſeroit propre qu'à faire des berceaux qui mettroient à l'abri du ſoleil, c'eſt un avantage dan un pays auſſi chaud que l'eſt Cayenne.

OSEILLE DE GUINÉE. On ſe ſert des feuilles d cette plante dans la cuiſine, comme de l'oſeille de jardin, au défaut d'autre. On en fait une boiſſon agréable On en fait auſſi des confitures.

Ketmia indica goſſypii folio acetoſæ ſapore. Inſt.

OUACAPOU. Cet Arbre a les mêmes propriétés & uſages que l'*Ouapa*.

OUAILLE. Cet Arbre ſert à faire des Canots. Il vient dans la plaine, & ſur les hauteurs.

Il y en a de deux ſortes; le rouge croît ſur les montagnes, & le blanc dans les plaines; le rouge dure plus. Le bois en eſt bon dans les bâtimens, étant à couvert.

OUANGUE. OUANGLE. Seſame. La graine de cette Plante, écraſée & reduite en farine, ſert aux Negres à faire une eſpece de bouillie aſſez nourriſſante, dont ils ſont fort friands. *Barr. Eſſ. p.* 48.

La même graine, auſſi ſeche qu'il ſe peut, grattée & pilée, ſe jette dans une terrine d'eau chaude; on l'écume juſqu'à ce qu'elle ne rende plus de parties huileuſes, que l'on a ſoin, à meſure qu'elles paroiſſent, de mettre à part. On fait rebouillir cette huile, on la paſſe dans un linge fin, & elle eſt auſſi bonne à manger que l'huile d'olive.

Seſamum. Ad.

OUAPA. Arbre qui vient dans les terres graſſes, qui n'eſt pas droit ordinairement, qui a même des cavités; mais qui eſt excellent à divers ouvrages, tels que les *Fourches* en terre, les *Poſtes* & les *Piquets* employés au ſoutien des terres. Le bardeau qu'on en fait dure autant, & plus que celui qu'on fait du *Balatas.*

On l'employe avec le plus grand ſuccès pour les pilotis, parce qu'il ſe conſerve dans l'eau & dans la vaſe.

Orobus arboreus latifolius, ſiliqua maxima, compreſſâ falcem referente. Barr. Eſſ. 84. *Phaſeolus maximus perennis, ſemine compreſſo lato, nigris maculis notato. Sl. Iam.*

OUAROUCHI. (*Arbre de ſuif*). Cet Arbre eſt laiteux, & paſſe pour un Figuier. Sa graine, qui eſt jaune, de la figure d'une muſcade, & de la groſſeur d'une noiſette, eſt couverte d'une petite pellicule qui couvre ſon amande. C'eſt de cette amande grattée, lavée & pilée, qu'on fait une pâte, qui eſt fortement remuée dans une chaudiere, juſqu'à qu'elle ſe couvre d'humidité, & d'une eſpece de fumée; on la preſſe alors dans une moyenne couleuvre,d'où ſort le ſuif qui ſe fige. On le fait rebouillir le lendemain, on le paſſe dans un linge, pour être jetté enſuite dans un moule.

La graine ſe ramaſſe en Mars, tems auquel elle tombe. On la laiſſe à l'air deux ou trois jours ſeulement, pour la mettre en œuvre tout de ſuite; le profit en eſt plus grand.

Le lait qu'on fait couler de l'Arbre en l'entaillant, eſt un remede contre les vers, aux quels les enfans ſont ſujets. A l'huile & au citron qu'on prend à jeun, on joint du lait d'Ouarouchi, dont la doſe eſt une cuillerée à caffé, mêlée avec autant d'eau. Ce remede coupe les vers en morceaux; on le modifie ſuivant les circonſtances, de crainte qu'il n'agiſſe ſur les inteſtins.

OUASSACOU. Arbre auquel on donne des coups de hache pour en faire ſortir le lait, mais avec l'attention qu'il n'en ſaute point dans les yeux. Il eſt auſſi corroſif que l'eau forte.

On prend autant d'eau que de lait, que l'on braſſe avec un peu de vaſe; on met le tout dans une feuille, ou linge, qu'on laiſſe tremper dans le trou que l'on veut enyvrer. La ſubtilité du poiſon eſt telle, que tout ce qui vit dans le trou, qu'on a enyvré de cette façon, paroît ſur le champ ſur l'eau; il faut même éventrer le poiſſon auſſi-tôt après, car il ſe gâte en très-peu d'inſtans.

OUAYE. Ses feuilles ſont les meilleures de toutes celles qu'on employe pour couvrir les maiſons: elles durent, pour ainſi dire, à proportion autant que le bardeau, le feu n'y fait que ſon trou & ne ſe communique pas au reſte. Pour que cette couverture dure autant qu'il eſt poſſible, il faut laiſſer aux Indiens le ſoin de la faire.

La Plante eſt fort rare, & ne vient que dans les endroits qui lui ſont propres. On en garnit les chapeaux de paille contre la pluie. La tige ſert de *Bois de mêche*, ou d'amadoue. Son corps, dont la couleur eſt brune, fait des *Cannes* très-propres, partagées de nœuds.

Il paroît que ce nom a été conſervé à la Plante, du nom de la Nation Indienne des Ouayes, où elle a été d'abord connue.

Sa feuille eſt plate, courte, & ne reſſemble en rien à celle des Palmiſtes. Les feuilles ſortent de terre, & ſans former de tige; elles ſont en éventail, & formées comme celles du *Latanier*, ou *Bache*.

OUCLE. Liane groſſe & épineuſe, dont on peut ſe ſervir pour faire des cercles de barriques, au défaut *du Bois puant* & du *Couratari*. Elle eſt fort commune à la Côte de Mahury.

An Piſonia ?

OULEMARY. Cet Arbre s'éleve à la hauteur des autres grands Arbres du pays. Sa feuille eſt luiſante, & reſſemble à celle du *Citronnier*.

Il eſt revêtu d'une écorce brune, épaiſſe de près d'un pouce : le dedans ſe ſépare en pluſieurs feuillets rouſſâtres, unis, minces comme les feuilles du *Baliſier*, & ſur leſquelles on peut écrire comme ſur du papier.

Je me ſouviens fort bien que ce fut par un feuillet de cet Arbre, ſur lequel un Indien avoit écrit *Oyapock eſt pris*, qu'on apprit en 1745 à Cayenne la priſe du Fort d'Oyapock. Cet Indien avoit été autrefois Chantre dans une Miſſion, & étoit alors à Oyapock. Il trouva le moyen de faire parvenir cette lettre.

Ces feuillets ſervent aux Indiens à un autre uſage, ils roulent dedans, le plus ſerré qu'ils peuvent, une feuille de tabac, & en font ainſi ce qu'on appelle aux Iſles une *Cigale*, & qui leur ſert de pipe.

Oulemary arbor citrei folio ſplendente, cortice interiore foliato. Barr. Eſſ. p. 84.

PAGAYE. Cet Arbre eſt mal bâti, creux, mais fort droit. Il eſt commun par-tout, il dure long-tems, eſt bon à faire des fourches en terre; mais on en fait principalement des Canots, qu'on appelle de ſon nom.

Yakelele, *Car.*

PALETUVIER, ou PARETUVIER. Il y en a de trois ſortes, le blanc, le rouge, & le violet. Le bois n'en eſt bon qu'à brûler. Les Indiens ſe ſervent de l'écorce du violet pour teindre en cette couleur & en noir.

Elle ſeroit propre auſſi à tanner les cuirs, de même que le Chêne & l'orme.

Aux Iſles, on appelle du même nom de Paretuvier & l'Etang, (en Caraïbe *Taonaba*) & les Arbres qui l'entourent (en Caraïbe *Montochi*). Le long des Paretuviers, il pouſſe un grand nombre de filets qui leur ſont incorporés, & prennent racine. Les Caraïbes s'en ſervent pour lier.

Quand on veut conſerver les *ſeines*, les lignes, & les autres inſtrumens de pêche, on les fait bouillir avec l'écorce de cet Arbre, à laquelle on joint un morceau de gomme d'Acajou : la teinture violette qu'ils acquerent les fait durer plus long-tems.

Nota. Le Paletuvier blanc de Cayenne differe eſſentiellement, par ſes parties eſſentielles, du Mangle véritable. Barrere admet le nom de Marcgrave, *Cereiba*, & y ajoute pour phraſe, *paludoſa*, *amplo Pyri folio. Eſſ. p.* 35.

Mangles, *Piſo. Montochi* Paretuvier, *Car.*

PALIPOU, ou PAREPOU. Le regime de ce Palmier reſſemble à celui de l'*Aouara*. Le fruit eſt petit. On le préſente au deſſert ; il ſe cuit ſimplement avec de l'eau & du ſel : ſon goût n'eſt pas d'abord attrayant, on a même de la peine à s'y accoutumer ; mais on s'y fait, & on le mange même avec plaiſir. Il excite à boire, & donne de l'appetit.

Palma dactylifera fructu minori turbinato. Barr. Eſſ. p. 89.

PALMA CHRISTI. *Voyez* CARAPAT.

GROS PANACOCO. Très-grand Arbre, qui paſſe pour l'*Ebene noire.* Son aubier eſt auſſi dur que ſon cœur.

Chaque graine eſt comme un poids parfaitement rouge, avec une petite tache noire. Les Négreſſes en font de jolis colliers, des chapelets, &c. Le cœur de ce bois ſert à faire des pilons ſi durs, qu'ils émouſſent le fer.

PETIT PANACOCO. C'eſt une liane qui entre dans la ptiſane : les fleurs ſont jaunes.

Le fruit eſt petit, rouge, marqueté de noir.

Abrus, Ad. *Aouarou*, *Car. Parecoutai. Barr. Eſſ.* 83.

PAPAYER. Les ſemences de *Papayer commun* ont un goût de poivre ; un ſcrupule de ces ſemences en poudre, pris pendant quelques jours, fait mourir les vers. *Barr. Eſſ. p.* 91.

Le Papayer ſauvage eſt plus gros, le fruit ne ſe mange point, il ne rapporte des feuilles qu'au haut de la tige.

Le Papayer ordinaire eſt moins gros. Le fruit ſe mange par les Créoles ; on fait confire ſon écorce avec de l'écorce d'orange ; on en fait auſſi des confitures.

Papaya fructu maximo, *cucumeris effigie. Barr. Eſſ. p.* 91. Groſſe Papaye. *fructu melopeponis effigie. Plum.* Papaye commune. Groſſe Papaye. *Ababai*, *Car.* Petite. *Aleulé*, *Car. Alêlé*, *Car.*

PAREIRA BRAVA. On l'employe en ptiſane, au défaut de ſaſſafras.

PATAOUA. Palmier très-commun dans la grande terre, plus fort que le Maripa ; mais ſoutenant moins ſes feuilles, rapportant un régime à-peu-près ſemblable : le fruit en eſt plus petit & plus rond.

On tire de ce fruit une huile préférable à toutes les autres, pour être mangée en ſalade ; elle n'a aucun goût. On la tire comme celle de l'Aouara.

Les Negres marrons ſubſiſtent en partie, avec la graine, dont l'amande eſt aſſez agréable, lorſqu'elle a paſſé au feu.

Palma dactylifera maximè procera. Barr. Eſſ. p. 88.

PATATE. C'eſt la pomme de terre de l'Amérique. Les François la préferent à la châtaigne, dont elle a le goût. Il y en a de jaunâtres, de blanches & de rouges; les deux premieres ſont les plus eſtimées.

La Patate rouge, moins bonne à manger, ſert particulierement à faire une boiſſon fort agréable. Sa tige eſt une liane, dont les feuilles ſont propres à nourrir les lapins qu'on éleve dans des baſſecours. On les recueille quatre mois au plus tard, après les avoir plantées. Il y a une eſpece ſauvage, qui ſert à nourrir les beſtiaux, qu'on a quelque raiſon de tenir à la corde.

Mabi, *Car.* Patate. *Camicha*, Patate blanche. *Huéleronum*, à Mademoiſelle. *Alalli*, marbrée. *Chimouli*, Romiliere. *Yahuira*, verte. *Hueléche*, rouge dehors, jaune en dedans. *Car.*

PIMENT.
Piment bouc.
Caffé.
Crotte de rat.
Doux.

Le Piment *Bouc* eſt une fois plus fort que le ſecond & le troiſieme. Il faut être Indien, ou y être fait, pour en manger: c'eſt celui qu'on employe dans le *Cabiou*.

Le Piment *Caffé* eſt le meilleur. Son goût eſt agréable, il n'a pas la force du Piment *Bouc*, & ne procure pas l'inconvénient que cauſe le Piment *Crotte de rat*. Son fruit mûr eſt coloré de rouge, de noir & de verd clair, gros comme une meriſe, & de la figure de grains de caffé.

Le Piment *Crotte de rat* a les feuilles plus petites que les autres, & plus près à près; il cauſe une cuiſſon conſidérable, quand on va à la garde-robe.

Tous ces Pimens peuvent ſervir à l'ornement des jardins. On peut les tailler ſous toutes ſortes de formes. Le Piment *Crotte de rat* y eſt plus propre. Ils viennent de bouture, s'élevent au plus à quatre ou cinq pieds. Leur bois eſt foible & caſſant, & les charmilles qu'on en feroit réuſſiroient pour l'agrément, mais demanderoient de quoi les ſoutenir. Les volailles les détruiſent, auſſi a-t-on ſoin d'entourer les Pimens, quand ils ſont en plein champ.

Les Pimens *Doux* ſont d'une forme toute différente pour la figure, le bois, le goût & l'uſage. On les fait confire tout verds dans le vinaigre : lorſqu'ils ſont parfaitement rouges, ils ne ſont propres qu'à donner de la graine. Les autres ſe plantent de bouture.

Ouallirì, *Car.* Piment, *Ati*, Poivre, ou Piment, long comme le fer d'une aiguillette. *Oüaliri*, plus long & plus gros. *Bohemoin*, le plus gros de tous. *Car. Capſicum.*

PINEAU. Ce Palmier vient droit, il a juſqu'à un pied de circonférence ; il ne porte ſes feuilles qu'au ſommet, ſon bois eſt roide & ſerré. Il ſe fend aiſément en quatre, quand il eſt bien mûr, & après qu'on l'a tronçonné de la longueur néceſſaire aux planches qu'on en veut tirer pour les planchers. Les tirans ſur leſquels cette eſpece de plancher eſt établi, doivent être plus près les uns des autres, ſans quoi les planchers ſeroient trop foibles. Le bois ſert auſſi à faire des eſpeces de lattes, qu'on attache ſur les chevrons avec des clous, pour ſoutenir le bardeau qu'on cheville deſſus ; mais ce qui doit lui donner un plus grand mérite aux yeux de l'habitant, c'eſt qu'étant coupé de la largeur des chemins, qu'on veut rendre praticables, il remplit parfaitement cet objet. Tous les Pineaux ſont bons, ceux qui viennent dans les marécages ſont les meilleurs pour les caſes, & les autres pour les chemins.

Palma dactylifera caudice fiſſili, vaginas textiles longiſſimas deferens. Barr. Eſſ. p. 88. *Ouaſſi. Gal.*

PISTACHE DE TERRE. Après que les fleurs ſont paſſées, leurs pédicules ſe recourbent, & s'enfoncent dans la terre, où l'on trouve un fruit membraneux, qui contient le plus ſouvent deux amandes.

Elles ont à peu-près le goût de noiſette ; on les mange au deſſert, ou crues, ou cuites au four ; on en fait des dragées.

Manli. Car. Arachidna quadrifolia villoſa, flore luteo. Plum. gen.

PITE. (Ananas). Eſpece d'*Ananas*, qu'on doit élever de préférence dans les jardins, à cauſe de ſon odeur agréable, que répand ſon fruit quand il eſt mûr. Le goût en eſt auſſi bon que de l'Ananas ordinaire.

Cabuyo. Car. Coulao. Car.

PITE. (Aloé). On teille la Pite comme le Chanvre. Le fil en eſt fort. Plus le fruit eſt gros, moins le Chanvre eſt bon. Sa feuille eſt liſſe, & n'a qu'un piquant au bout.

Les Indiens l'employent à faire des cordes & des hamacs. Les Portugais du Bréſil en font des bas & des gants ; on tiroit autrefois en Rouſſillon, ainſi qu'en Eſpagne, une eſpece de filaſſe de l'Aloé ordinaire, dont on faiſoit des dentelles. *Barr. Eſſ. p.* 7.

Coulaoua. Car. Le Chanvre du pays. *Aloides. Agave.* Lin.

POIRIER. Grand Arbre, qui vient plus haut, & qui s'étend plus que l'Avocat. Son fruit eſt ſemblable aux groſſes noix de France. On le nomme Poire, parce qu'il a des pepins, & qu'il a un peu de rapport avec une eſpece de Poire. Il eſt ſauvage, & ſon fruit peut être mis au rang des meilleurs. Il figureroit très-bien en avenue.

Bamatta. Car.

POIRIER. Poirier d'Avogato. Damp. 1, 218. *Voyez* AVOCAT.

POIRIER SAUVAGE, ou BOIS DE SAVANE. C'eſt, ſelon Barrere, un Figuier à feuilles de Citronnier, dont le fruit, qui eſt verd, s'appelle dans le pays *Poire ſauvage*. En effet, par ſa ſeve laiteuſe, & par la figure de ſon fruit, il reſſemble plus à un Figuier qu'à un Poirier.

Il croît dans les ſavanes & dans les bois. La tige eſt haute & rameuſe ; ſi on entaille l'arbre, il en ſort une liqueur gommeuſe & jaunâtre, dont on frotte les dartres rouges pour les guérir.

Le fruit a aſſez l'air d'une nêfle. Il en differe par la queue ; il a auſſi plus de ſuc & moins de graines, qui ſont velues, & de la forme d'une petite lentille. Il ne ſe mange point.

Ficus folio citrei acutiore fructu viridi. Plum. Barr. p. 52. *Couma*, par les Indiens.

M. Freſneau dit que le fruit ſe mange, qu'il eſt paſſablement bon, qu'il poiſſe les levres, & qu'il produit le même effet que la nêfle. Les quadrupedes en ſont friands.

Voyez la figure de la feuille, de ſon fruit, de ſes graines, Mém. de l'Académie, p. 332, Pl. XIX. fig. 4 & 5.

POIRIER PIQUANT. *Voyez* POMMES DE RAQUETTES.

POIS A GRATTER. La racine de *Pois à gratter*, coupée par morceaux, entre dans un remede compoſé pour guérir le mal d'eſtomac.

Il y en a de deux ſortes, le petit, *Phaſeolus hirſutus virgatus prurigineus. Plum.* & le gros, *Phaſeolus ſiliquis latis hiſpodis & rugoſis. Plum. Mucuna Marcg. Apitabo. Gal. Mantiakeyra. Car.* Pois ſauvage.

POIS D'ANGOLE, ou POIS DE CONGO. Cet Arbriſſeau, qui vient d'Afrique, eſt cultivé ; ſon fruit eſt bon à manger. Dans une diſette de Mil, il ſert à nourrir la volaille, & ſur-tout les pigeons.

Cytiſus arboreſcens, fructu eduli albo. Plum. Bipicaa Gal. Fohe, Oandou, Car. Kajan. Ad.

POIS DE KOUROU.

Koumata Gal. Anouagou prima, Sur. Phaſeolus ampliſſimus flore violaceo, ſiliquis latioribus, ſemine fulvo duriſſimo. Barr. 95.

POIS DE SEPT ANS. Sa feuille pilée rend un jus qui eſt ſouverain contre toute hémorrhagie. On lave la plaie avec ce jus, ſi l'on peut; ſinon on applique le marc deſſus.

Cette Plante eſt vivace, & dure l'eſpace de ſept ans. Le fruit en eſt bon à manger.

Phaſeolus perennis ſemine albo ſubrotundo. Barr. Eſſ. 94.

POIS SAUVAGE. *Voyez* POIS A GRATTER. (Le gros).

POIS SUCRÉ. Le goût en eſt doucereux & aigrelet, quoique ſucré; il ſert à rafraîchir les voyageurs dans les bois. Barrere en cite quatre eſpeces, ou variétés. *Eſſ. p.* 64.

L'Arbre eſt fort grand, ſa fleur eſt jaune. Il porte pour fruit des coſſes fort longues & étroites, remplies de pois, autour deſquels eſt une chair fort blanche & douce au goût.

Bayroua. Car. Inga. Marcg. Plum.

POIVRE DES NEGRES, appellé par eux POIVRE DE GUINÉE. Le fruit de cet Arbre eſt d'un goût piquant, comme le Poivre dont les Negres ſe ſervent fort ſouvent, au lieu d'épices, pour relever la ſaveur des viandes.

Les Indiens employent l'écorce de cet Arbre pour peindre différens ouvrages.

La tannerie trouveroit dans l'uſage de cet Arbriſſeau, une maniere de corroyer les cuirs, ſans mauvaiſe odeur. *Barr. Eſſ. p.* 110.

Thymelea arborea ſalicis folio ſubtus argenteo, fructu piperato. Barr. Eſſ. 109. *Amace. Galib. Embira ſeu Pindaiba. Braſ. Piſ.*

POMMES DE RAQUETTES. On les employe pour faire des haies vives.

Batta. Car. Opuntia. Lonic.

POMMIER DE CANELLE. *Voyez* CACHIMAN.

PRUNE DES ANSES. C'eſt le fruit d'un Arbriſſeau qui ſe trouve dans les anſes au bord de la mer, connu aux Iſles ſous le nom d'Icaque. Il y en a pluſieurs eſpeces.

Icaco fructu ex albo rubeſcente. Plum. Guajeru. Marcg. fructu nigro. Pl. fructu purpureo. Pl.

PRUNE COTTON. Eſpece d'Icaque. On l'appelle ainſi, parce que la chair eſt auſſi blanche que du cotton; c'eſt une Prune un peu longue, de couleur cramoiſi, foncée d'un côté & claire de l'autre.

Le fruit eſt aſtringent, il peut ſe manger avec plaiſir.

PRUNIER JAUNE D'ŒUF. *Voyez* JAUNE D'ŒUF.

PRUNIER DE MONBIN. *Voyez* MONBIN.

QUEUE DE BICHE SAVANE. *Voyez* YAPPÉ.

RIS. Le Ris ſe plante dans les fonds, aux premiers grains de pluie; on choiſit les endroits élevés, ou les petites mottes de terre, ſur leſquelles on met le grain; dans les endroits plus bas, entre les mottes ou eſt le Ris, on plante le Mil. Ils viennent tous deux en quatre mois.

Il n'y a point d'inconvénient que l'eau couvre le Ris, pourvu que le grain ſoit levé.

Il faut obſerver de ne pas planter une grande piece de Ris & de Mil tout à-la-fois; il faut, pour ainſi dire, ſéparer le terrain, & ne planter l'étendue qu'on ſe propoſe, qu'en deux tems, à une quinzaine de jours de diſtance. Sans cette attention, tout mûrit à la fois, & il y a de la perte pour l'habitant qui néglige cette précaution.

Oryza. Plin.

ROUCOU. Son fruit vient par touffe. Les oiſeaux y font tort; auſſi les Sauvages plantent-ils cet Arbre auprès de leurs caſes. Pour en avoir la teinture, ils font bouillir le fruit dans l'eau, & le frottent entre leurs mains. La partie colorante tombe au fond, & forme comme un pain de cire. Ils y mêlent enſuite de la pouſſiere de bois de ſandal, parce que l'éclat trop vif de cette fécule offenſeroit la vue; ils la trempent dans de l'huile, avant que de l'employer, pour ſe rougir tout le corps. Cette eſpece d'enduit ferme les pores, empêche que l'eau de la mer ne ſe fige ſur leurs corps, fait fuir les maringoins & mourir les chiques.

Le commerce en eſt ſi abondant, que pour en trouver le débit, on eſt obligé de le tranſporter dans le Nord.

C'eſt un contre-poiſon du ſuc de Magnoc. *Barr. Eſſ.* 79.

Mitella Americana maxima tinctoria. Inſt. Barr.

Ematabi. Car. Roucou, *Cochehué*, par les hommes *Caraïbes*, *Bichet*, par les femmes. *Urucu. Piſ.*

ROSEAU. Il y en a pluſieurs eſpeces, qui ſervent à différens uſages. De la tête des roſeaux, on couvre les caſes.

Les Sauvages en font ſecher, & les brûlent; avec la cendre, ils frottent, & en noirciſſent, ceux qui ont les Pians.

Les bâtons, ou tuyaux, ſervent à latter les toîts, ou à palliſſader & fermer les caſes.

Manboulou. Car.

ROSEAU A FAIRE DES PANIERS.

Ticasket. Car. Ticaſquet. Car.

Plioua. Nom commun au Roſeau & à la fleche.

ROSEAU A FLECHES. Ce Roſeau produit ſa fleur, ou ſa panicule, au haut d'une tige droite; cette tige ſert aux Sauvages pour faire le corps de la fleche, qui porte le même nom du Roſeau.

Arundo ſagittaria. Barr. Eſſ. p. 19. *Bouléoua. Car. Kourou-Mary. Barr. Eſſ.* 19. *Vuba. Marcg. p.* 4.

SALSEPAREILLE. On ſait quels ſont les effets de ſa ptiſane, qu'on employe avec ſuccès dans l'uſage du grand remede.

Smilax.

SAMPA. C'eſt une eſpece de Palmier, qui vient dans l'eau. Le bois eſt moins roide & moins ſerré dans ſes parties que celui du *Pineau.* Il ſert aux mêmes uſages, tant pour rendre les chemins praticables, que pour faire des planchers, & pour en tirer des lattes, propres à ſupporter le bardeau.

Mais ce qui le diſtingue de tous les autres, c'eſt qu'il fournit des tuyaux naturels pour la communication des eaux. Son bois creux dans le milieu, eſt rempli de moëlle. Pour l'ôter, on ſe ſert d'un bâton noueux, qui, en tournant, ſert à la tirer peu à peu; dès que cette opération eſt faite, il faut employer ces tuyaux, ſans quoi ils ſécheroient & ſe fendroient. L'Arbre peut avoir un pied & demi de circonférence: ſon écorce, ou plutôt ce qui entoure la moëlle, a environ un pouce d'épais.

Il ſe pourriroit dans un terrein ſec, s'il n'étoit pas toujours rempli d'eau; il ſe conſerve dans une terre humide. Pour joindre les tuyaux, on les fait entrer les uns dans les autres, on met ſur la jonction des cercles de fer, & on les calfate avec du cotton, qu'on a le ſoin d'enduire de bray.

Le Sampa & le Pineau, lequel eſt moins gros, donnent pour fruit des graines dont les oiſeaux, ſur-tout les *Gros-becs*, ſont friands. Les Baches, dont le Sampa & le Pineau pourroient être des eſpeces, qui viennent dans les marécages, & jamais ſur les montagnes, ont un fruit qu'on appelle Pommes de Baches, & qui ſervent de nourriture aux Indiens *Maillés*.

SAOUARY. Au défaut d'autres bois pour conſtruire des Canots, on employe le *Souary*, & ſur-tout en Canots pour la pêche.

Il eſt ſujet aux vers & à de grands entretiens; mais étant mis à couvert, il eſt très-utile aux Sucriers, Roucouyers & Indigotiers.

Son fruit reſſemble à la Châtaigne dans ſa coque ; le dedans ſe mange comme le cerneau, & a quelque choſe de plus délicat.

Cette coque oſſeuſe, garnie de piquans à-peu-près comme nos châtaignes, a la figure d'un rein. L'amande qui eſt dedans eſt douceâtre, & bonne à manger.

Saouarou. Car. Schaouarouy. Car.

SAPOTILLER. Barrere paroît s'être trompé en lui donnant le nom Galibi, de *Maritambour.* Le Maritambour que je connois, eſt une eſpece de *Fleur de la Paſſion.* Le Sapotiller, grand Arbre, très-propre à orner un jardin, porte ſes branches en forme d'entonnoir, tandis que du milieu il ſort un jet fort droit, qui s'éleve plus haut que tout le reſte ; ſa feuille eſt d'un verd plus clair que celle de l'Oranger.

Son fruit paſſe, avec raiſon, pour un des meilleurs de l'Amérique, & n'a que trois pepins ; l'Arbre ſe tranſplante où l'on veut, en prenant les précautions que j'ai indiquées en parlant de l'Oranger, & vient facilement.

Il y en a une autre eſpece, dont le fruit eſt comme un œuf, plus long que l'autre, mais moins délicat.

A Saint-Domingue, on appelle *Sapotiller maron*, une eſpece de Balatas.

Sapota fructu ovato majori. Plum. gen. Barr. Eſſ. p. 101. *Maritambour. id. ibid.*

SASSAFRAS. Il entre dans la priſane contre les maladies vénériennes. On y en met une demi-poignée, avec autant de Gayac.

SENAPOU, ou SINAPOU. Sa racine écraſée s'employe, ainſi que celle du *Bois Indien*, pour enyvrer le poiſſon.

Aſtragalus incanus frutelans, venenatus, floribus purpureis. Barr. Eſſ. p. 19.

SIMAROUBA. La racine de cet Arbre, dont on doit la connoiſſance aux Indiens, eſt un des plus aſſurés ſpécifiques contre la dyſſenterie.

En

En faiſant bouillir l'écorce de ſa racine, avec celles de Monbin, d'Acajou & de Goyave, on obtenoit une teinture, à laquelle on ajoutoit du ſucre commun, juſqu'à conſiſtance de ſyrop, & qui fut employé avec ſuccès à Cayenne dans la maladie épidémique de 1756.

L'Arbre eſt grand, fort droit, ayant la feuille aſſez comme celle du Pommier. On ne ſe ſert que de l'écorce de ſa racine. La racine eſt jaune & compacte. Nous avons déja dit que celle du faux Simarouba (*Coupaya*) eſt d'un brun ſombre, & filandreuſe.

Il faut ordinairement deux Negres pour faire un paquet marchand de ſoixante dix livres; l'un la coupe, & l'autre la dépouille, ce qui ne ſe fait qu'en battant la racine; le coup qu'on donne fait enlever l'écorce.

Les Negres, pour ce travail, ont une culotte & une chemiſe : ſans cette précaution, l'eau qui ſort de la racine leur donneroit la gale, & des élévations ſur la peau, qui empêchent de marcher pendant quelques jours.

Evonymus fructu nigro tetragono, vulgo Simarouba. Barr. Eſſ. p. 50. *Chipiou? Car.* Bois amer.

SIPANAOU. Arbre dont il y a deux eſpeces; de blancs & de rouges. On les employe pour conſtruire des Canots. Après le bois appellé *Bagaſſe*, c'eſt un des meilleurs pour cet uſage. Il eſt moins léger, plus dur à travailler; mais comme il eſt ſujet à ſe fendre, il faut, en le travaillant, y apporter beaucoup d'attention.

On préfere le *Sipanaou* rouge; il a cette propriété, de cauſer de la démangeaiſon à celui qui s'y coucheroit nud, quand il eſt nouvellement employé.

TABAC. Les Negres ſeuls le cultivent pour leur uſage. Ils le ſement dans les abattis nouvellement brûlés, pour en avoir du plan, ce qui eſt même contraire au plantage. Ils le tranſportent enſuite dans les terreins abandonnés, qui ont ſervi de parcs à beſtiaux, & où la terre a reçu l'eſpece d'engrais que le ſéjour de ces beſtiaux y produit. Ils le mettent en carotte pour le vendre ; ils en font uſage , & par le nez , & en fumant.

Nicotiana major , anguſtifolia , & latifolia , C. B.

TAMARIN. C'eſt le Tamarin des Iſles , tranſporté à Cayenne.

On en fait des confitures , avec du ſucre ſeulement ; c'eſt un remede contre le mal de mer , & contre le vomiſſement qu'il excite.

Tamarindus. Park.

TARIRI. Arbre que les Indiens fugitifs du Para nous ont fait connoître.

Ses feuilles ſervent à teindre le cotton en violet & en pourpre.

Tariri arbor tinctoria foliis alternis , obſcurè violaceis. Barr. 106.

TAYOVE. Cette Plante pouſſe des feuilles larges & rondes, à un pied de terre , qui ſe mettent dans le Calalou ; ſa racine eſt la meilleure de toutes , & nourrit plus que l'Igname.

Elle ſe plante par morceaux ; & rapporte , pour ainſi dire, trois fois l'année. Quatre mois après qu'elle a été plantée , on fouille au pied avec précaution , pour ne prendre que les racines formées : on recouvre celles qui ne le ſont pas , pour ne les prendre que quatre mois après. Enfin au bout de l'année on arrache le pied en entier.

On en fait de la bouillie ; on la met , au défaut de navets , ou d'autres légumes , dans la ſoupe , à laquelle elle donne un bon goût.

Arum. Ouaheu , Car. Tajoba. Piſ. Chou des Caraïbes.

TOURLOURY. Sa feuille eſt de quinze à ſeiz pieds , ſéparée dans ſa longueur par une côte.

Elle s'employe en long & en travers , pour couvrir les caſes , en preſſant les côtes fort près les unes des autres. Elle dure preſque autant que le bardeau , le feu n'y prend pas aiſément. C'eſt , après celle de l'*Ouaye* , la plus recherchée , & elle eſt plus commune.

Urucury. Piſ?

VERVEINE. Une poignée de cette Plante, pilée menu, mêlée avec un jaune d'œuf, & une cuillerée d'olive, eſt le remede le plus ſûr contre le mal de rate, de reins & le point de côté, même contre les coups à la tête.

Verbena. Plin.

YAPPÉ, ou QUEUE DE BICHE SAVANE. C'eſt une mauvaiſe herbe, dont il eſt fâcheux que les ſavanes ſoient couvertes; on ne l'y conſerve que juſqu'à ce qu'on ait les moyens d'y planter du chien dent, qu'on prend ſur le bord de la mer; elle ne fait aucun profit aux beſtiaux.

Quand on manque abſolument de feuilles pour couvrir les caſes, on ſe ſert d'*Yappé*, mis en touffe; la touffe eſt de poignée, & s'arrange comme le chaume en France. Toute médiocre qu'eſt ſa couverture, elle eſt préférable à la paille de cannes.

Içape, Car. Iape, Car. Aguape, Marcg.?

FIN.

TABLE DES CHAPITRES.

INTRODUCTION. Page 1
CHAP. I. *Des Abattis.* 4
CHAP. II. *De la ſituation de la maiſon du Maître, & de la diſpoſition des bâtimens qui en dépendent.* 7
CHAP. III. *Des bâtimens.* 8
CHAP. IV. *De la nourriture.* 13
ARTICLE. I. *Racines.* 14
Uſage de la farine de Magnoc. 184
Du couac. ibid.
De la caſſave. 185
Préparation & uſage du Magnoc chez les Indiens de Maragnan. 186
Autre maniere de faire la farine de Magnoc par les mêmes. ibid.
Diverſes préparations dont l'eau de Magnoc eſt la baſe. 187
Diverſes autres préparations. 188
ART. II. *Herbes & légumes.* 16
ART. III. *Fruits.* 19
ART. IV. *Animaux domeſtiques qui peuvent s'élever à Cayenne dans une baſſe-cour.* 22
ART. V. *Animaux domeſtiques & utiles qui s'élevent & peuvent ſe multiplier dans les Savannes.* 24
ART. VI. *Animaux du pays qui ſervent à la nourriture des habitans, & qu'ils peuvent ſe procurer par le moyen de la chaſſe ou de la pêche.* 27
§. I. *De la chaſſe.* ibid.
§. II. *De la pêche.* 32
ART. VII. *Des reſſources que le pays fournit pour l'aſſaiſonnement des mêts.* 37
ART. VIII. *Des différentes boiſſons.* 38
CHAP. V. *Des ſecours qu'on trouve à Cayenne, par rapport aux commodités de la vie, au détail du ménage & aux manufactures.* 42
CHAP. VI. *Des moyens de voiturer ſes marchandiſes & denrées.* 46

§. I. *Par eau.*

Des Canots à naviger & de la maniere de les fabriquer en général. ibid.

§. II. *Par terre.* 51

CHAP. VII. *Des différentes manufactures, ou des divers objets de culture.* 54

Du Cotton. ibid.

Obſervations. 56

Du Cacao. 57

Du Caffé. 60

Du Roucou. 63

De l'Indigo. 69

Du Sucre, des ſucreries, & de tout ce qui y a rapport. 74 *& ſuiv.*

Obſervations ſur le moulin. 92

Des incendies à l'égard des ſucreries. 95

Du charbon. 99

CHAP. VIII. *Des Negres.* 102

Des Negrillons. 108

Du Commandeur. 110

Obſervations ſur les Commandeurs Negres. 112

Ordre journalier pour le travail. 114

Ouvrages différens auxquels les Negres ſont employés & leurs tâches. 115

Tâche des Negres ſucriers. ibid.

Tâche des Cottonniers. 118

Tâche des Roucouyers. ibid.

Tâche des Caffeyers. 119

Tâches générales. ibid.

Charrois à tête de Negres. 121

Du commerce & de l'achat des Negres à Cayenne. ibid.

Maladies les plus communes aux Negres; maniere de les traiter. 124

Grands remedes. ibid.

CHAP. IX. *Des Indiens.* 132

CHAP. X. *Des plantes, herbes, arbriſſeaux & arbres qui naiſſent à Cayenne, & dont on y fait uſage, relativement à divers objets.* 135 *& ſuiv.*

DÉTAIL & indication des Planches de la Maiſon Ruſtique à l'uſage de Cayenne.

PLANCHE PREMIERE.

A. Vue de l'Habitation du ſieur de Préfontaine.

B. Plan général d'une Habitation, où toutes les parties qui la compoſent ſont à la vue du Maître.

PLANCHE II.

A Plans, Coupes d'une Caſe ordinaire de Cayenne, ſans clous ni mortaiſes, mais lianée.

1. Plan du rez-de-chauſſée.
2. Coupe dans ſa longueur.
3. Coupe dans ſa largeur.

B. Coupe en long d'une Caſe à Cotton, avec des godets renverſés pour garantir des rats.

C. Nouvelle forme d'une Caſe à Roucou, avec la diſpoſition de ſes canots, ou auges & chaudieres.

D. Cuves pour l'Indigoterie, contenant le Trempoir, le Diablotin, la Batterie.

PLANCHE III.

Travaux concernant, 1°. Diverſes préparations du Magnoc.

1. Laveuſe de Racine de Magnoc.
2. Gratteuſe de Magnoc.
3. Grageurs de Magnoc.
4. Preſſeurs de Magnoc.
5. Paſſeuſe de farine de Magnoc.
6. Faiſeuſe de Caſſave.
7. Inſtrument à boucanner.

2°. L'huile qu'on tire de l'Aouara.

8. Pileurs d'Aouara.
9. Cuiſeuſes d'Aouara.

PLANCHE IV.

Plan & élévation d'une nouvelle Sucrerie, perfectionnée par le ſieur de Préfontaine, & exécutée dans ſon Habitation de Cayenne.

PLANCHE V.

A. Coupe relative au Plan & à l'élévation de la nouvelle Sucrerie.
B. Détail d'une Caſe de dégras à conſtruire ſur les bords de la mer, d'une riviere ou d'une crique, dont moitié bâtie ſur terre, ſert d'entrepôt aux marchandiſes, & l'autre avance ſur l'eau, pour ſervir d'abri au Canot, ou Pyrogue.

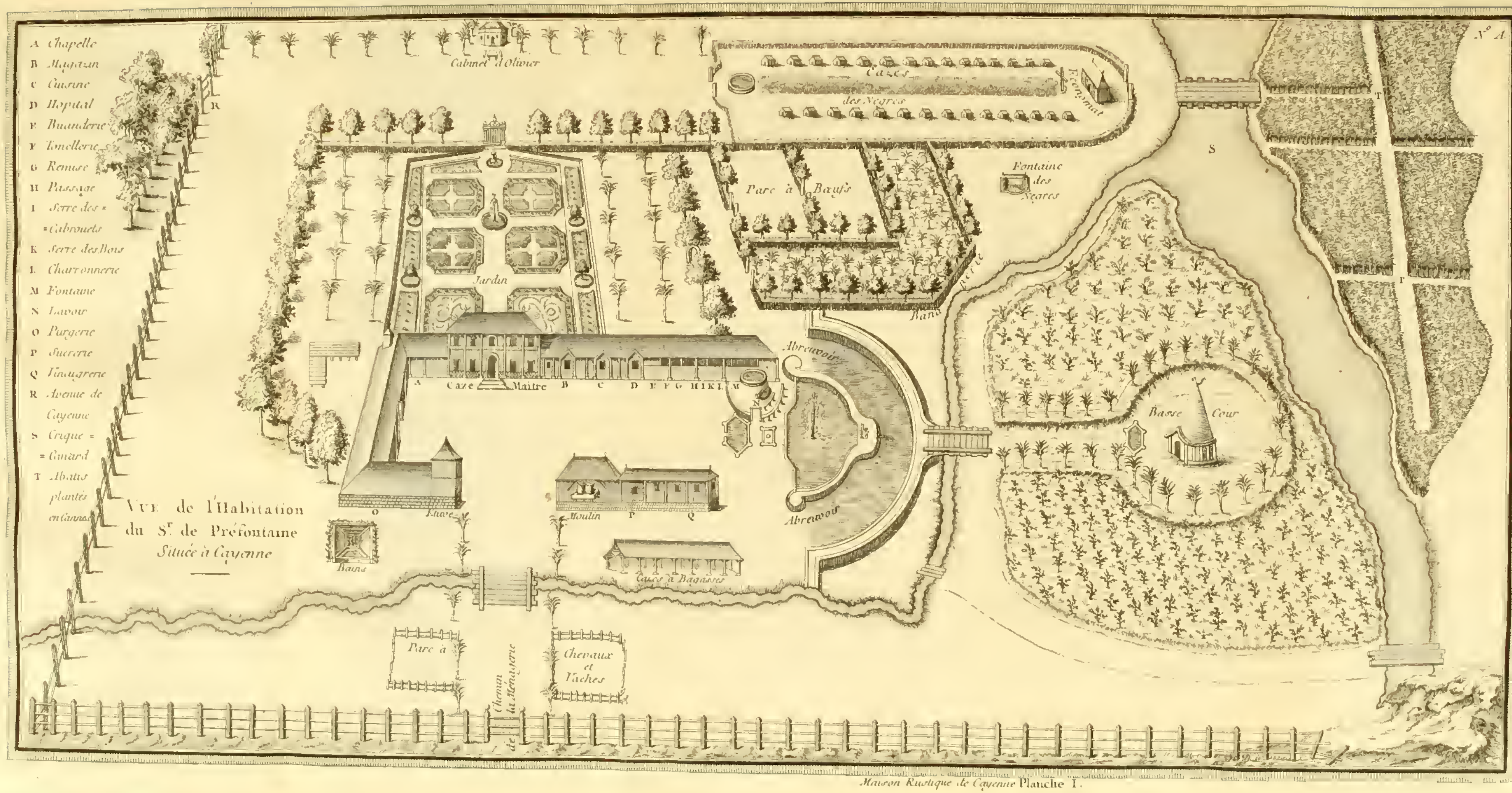
PLANCHE VI.

A. Coupe d'un Moulin à ſucre qui ſe meut par le moyen du vent, ou des chevaux.
B. *Boucan*, ou échaffaut qui ſert à abattre les Arbres montés ſur des *arcabas*.

PLANCHE VII.

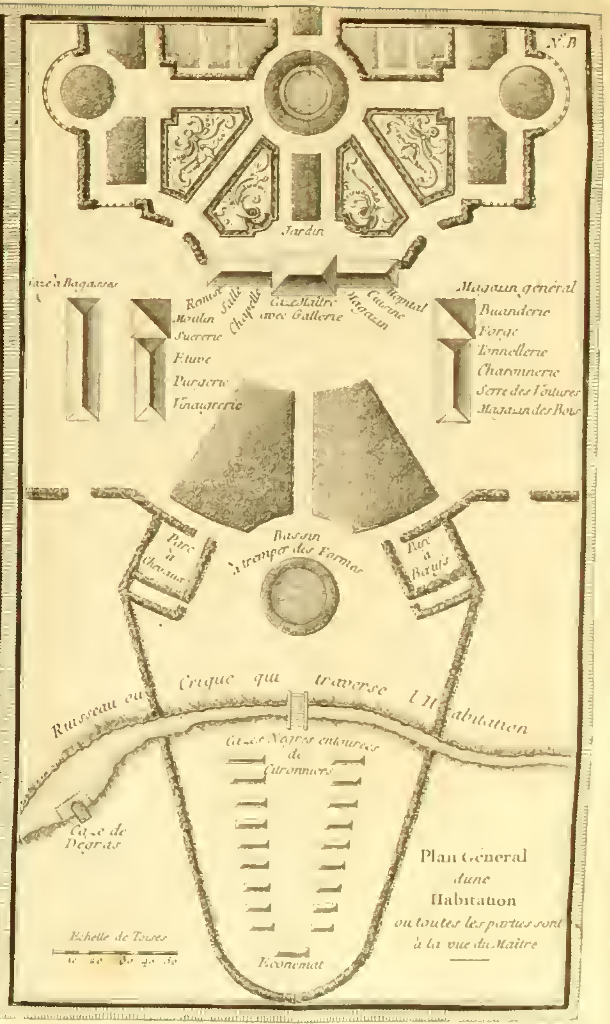
Plans & détail concernant la fabrication d'un Canot.

06290


N° A
A Chapelle
B Magazin
C Cuisine
D Hopital
E Buanderie
F Tonellerie
G Remise
H Passage
I Serre des Cabrouets
K Serre des Bois
L Charronnerie
M Fontaine
N Lavoir
O Purgerie
P Sucrerie
Q Vinaigrerie
R Avenue de Cayenne
S Crique Canard
T Abatis plantés en Cannes
Cabinet d'Olivier
Cazes des Negres
Economat
Parc à Bœufs
Fontaine des Negres
Jardin
Caze Maitre
A B C D E F G H I K L M
Abreuvoir
Abreuvoir
Basse Cour
Etuve
Moulin
O P Q
Bains
Cazes à Bagasses
Parc à
Chemin de la Menagerie
Chevaux et Vaches
R
S
T

VUE de l'Habitation du Sr. de Préfontaine

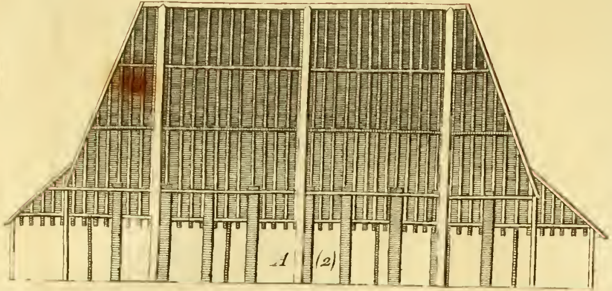
Situëe à Cayenne


N° B
Jardin
Caze à Bagasses
Remise
Salle
Chapelle
Caze Maître avec Gallerie
Magazin
Cuisine
Hopital
Moulin
Sucrerie
Etuve
Purgerie
Vinaigrerie
Magazin général
Buanderie
Forge
Tonnellerie
Charonnerie
Serre des Voitures
Magazin des Bois
Parc à Chevaux
Bassin à tremper des Formes
Parc à Bœufs
Russeau ou Crique qui traverse l'Habitation
Cazes Negres entourées de Citronniers
Caze de Degras
Econômat
Echelle de Toises
10 20 30 40 50

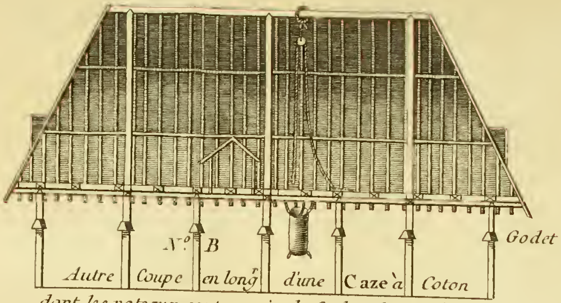
Plan Général d'une Habitation où toutes les parties sont à la vue du Maître

Maison Rustique de Cayenne Planche I.

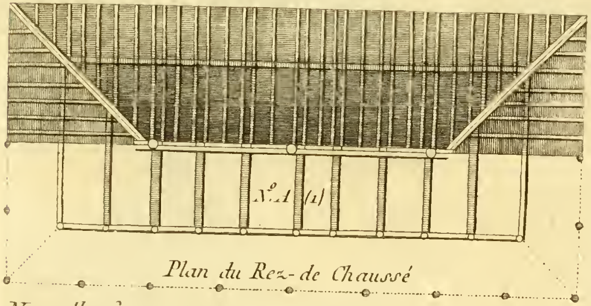
Chalmandr.



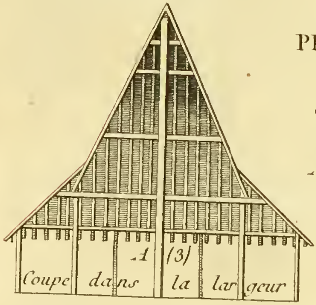
Coupe dans la longueur.



Autre Coupe en long.r d'une Caze à Coton dont les poteaux sont garnis de Godets de Fer-blanc.



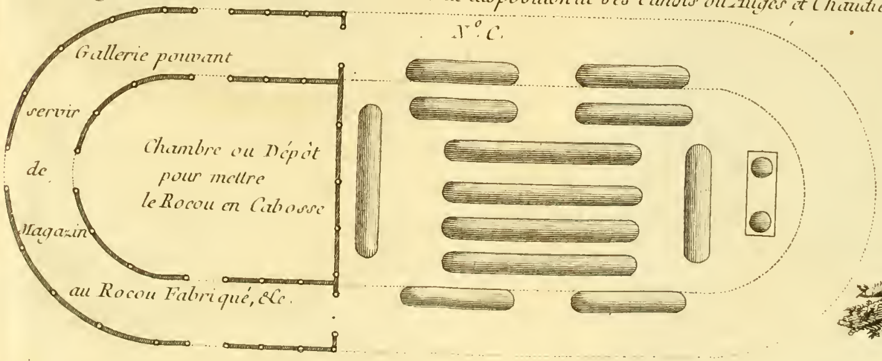
Plan du Rez-de Chaussé



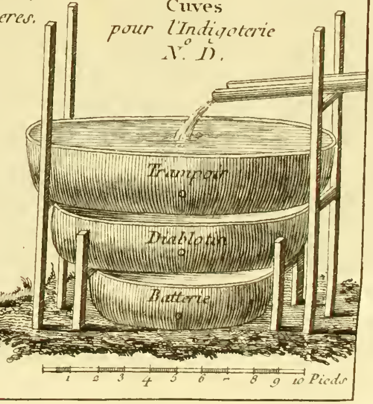
Coupe dans la largeur

Plan, Coupes d'une Caze *ordinaire*
de Cayenne
Sans cloud ni mortaise, &c.
mais Liannée
Avec le Projet d'une nouvelle
Caze à *Rocou.*

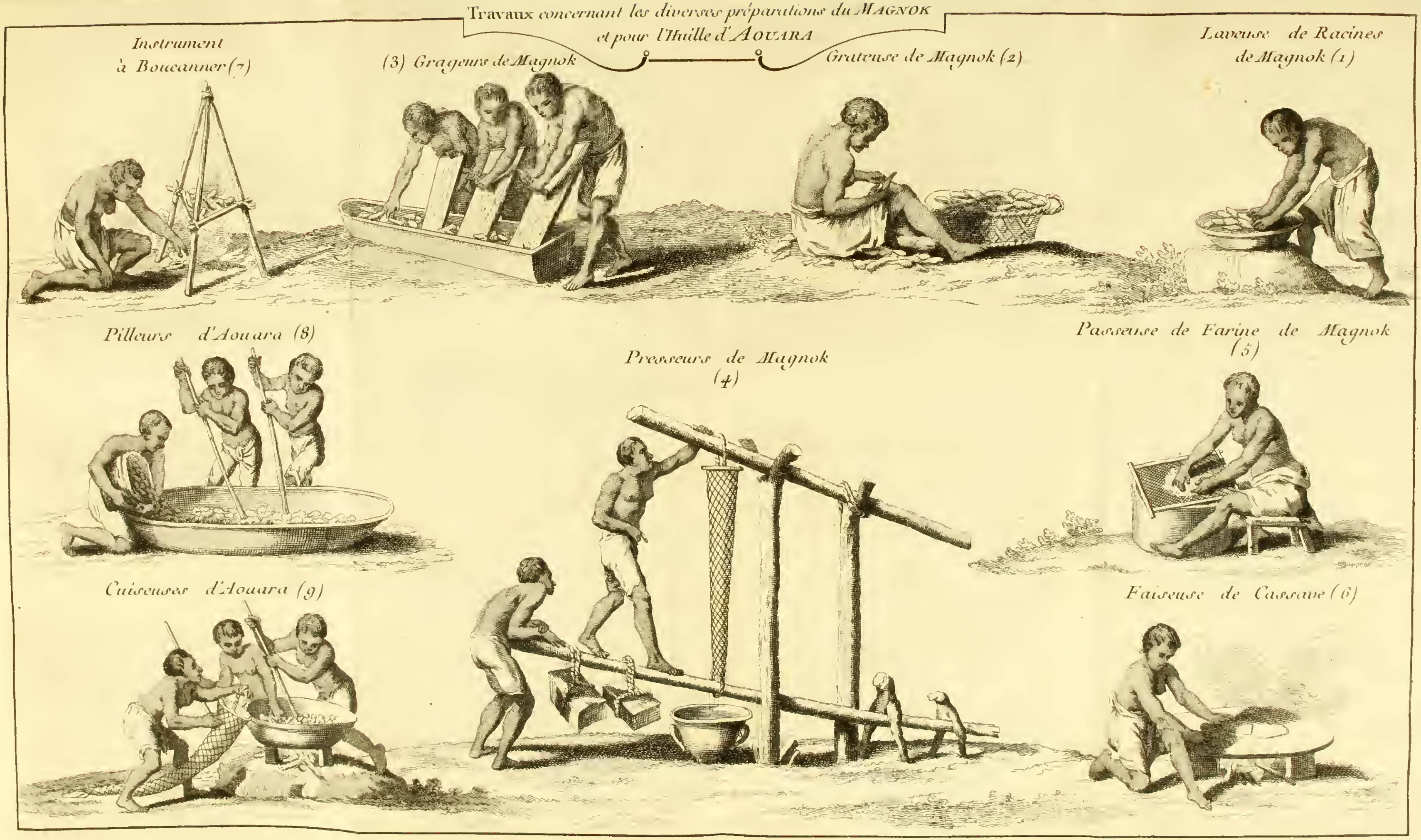
Nouvelle forme d'une Caze *à Rocou avec la disposition de ses Canots ou Auges et Chaudieres.*


N.° C.
Gallerie pouvant servir de Magazin au Rocou Fabriqué, &c.
Chambre ou Dépôt pour mettre le Rocou en Cabosse

Cuves
pour l'Indigoterie
N.° D.


Trampoir
Diablotin
Batterie
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Pieds

Travaux concernant les diverses préparations du MAGNOK
et pour l'Huille d'AOUARA


Instrument
à Boucanner (7)
(3) Grageurs de Magnok
Grateuse de Magnok (2)
Laveuse de Racines
de Magnok (1)
Pilleurs d'Aouara (8)
Presseurs de Magnok
(4)
Passeuse de Farine de Magnok
(5)
Cuiseuses d'Aouara (9)
Faiseuse de Cassave (6)

Maison Rustique de Cay^{ne} Planche III.

PLAN et ELEVATION d'une Nouvelle SUCRERIE

Sans Pots ni Charois de Liquides, jusqu'à la parfaite consommation des Sirops, Ecumes &c.
le tout perfectionné par le S^{r} de Préfontaine *et executé dans son Habitation de Cayenne.*

a Gourmand *de Bois grillé sous lequel on peut passer si le 1er Jeu de Chaudieres manquoit, sçavoir la 1re appellée Gr.^{de} 2^{e} Propre 3^{e} Flambeau 4^{e} Batterie 5^{e} Refroidissoir.*

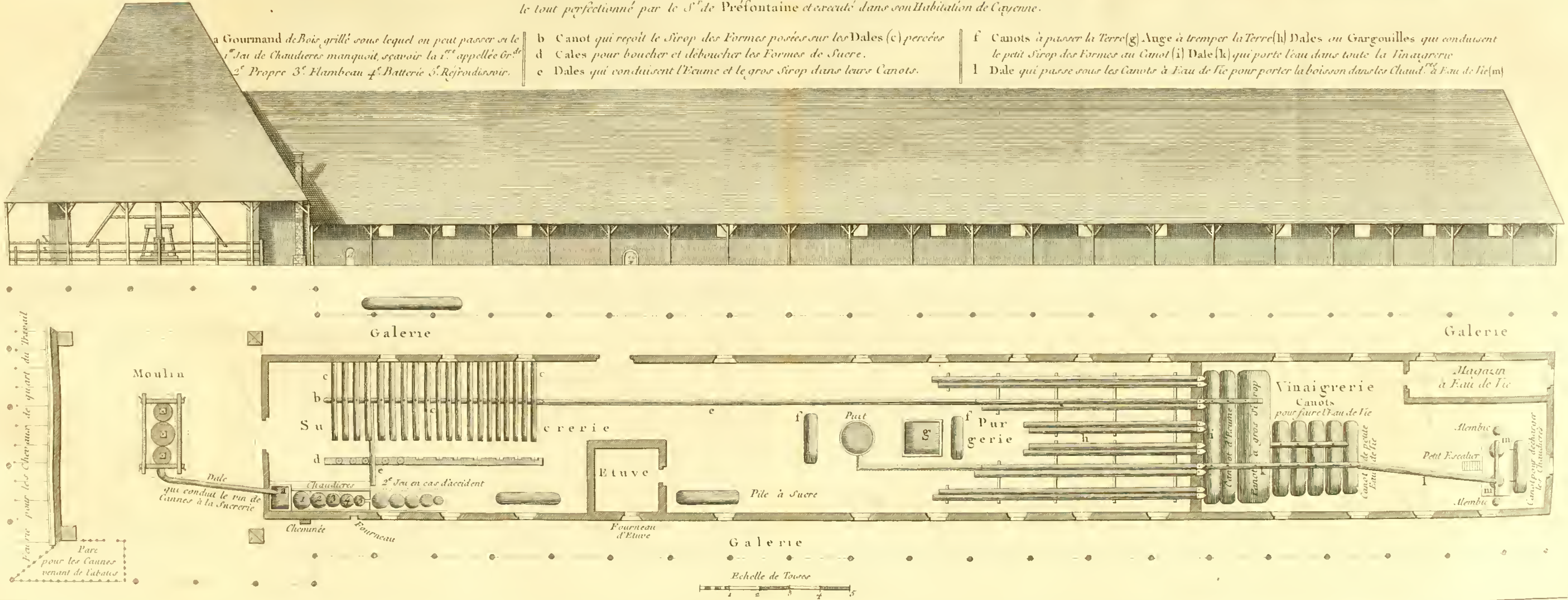
b Canot *qui reçoit le Sirop des Formes posées sur les* Dales (c) *percées*

d Cales *pour boucher et déboucher les Formes de Sucre.*

e Dales *qui conduisent l'Ecume et le gros Sirop dans leurs Canots.*

f Canots *à passer la Terre* (g) Auge *à tremper la Terre* (h) Dales *ou* Gargouilles *qui conduisent le petit Sirop des Formes au Canot* (i) Dale (k) *qui porte l'eau dans toute la Vinaigrerie*

l Dale *qui passe sous les Canots à Eau de Vie pour porter la boisson dans les Chaud.^{res} à Eau de Vie* (m)

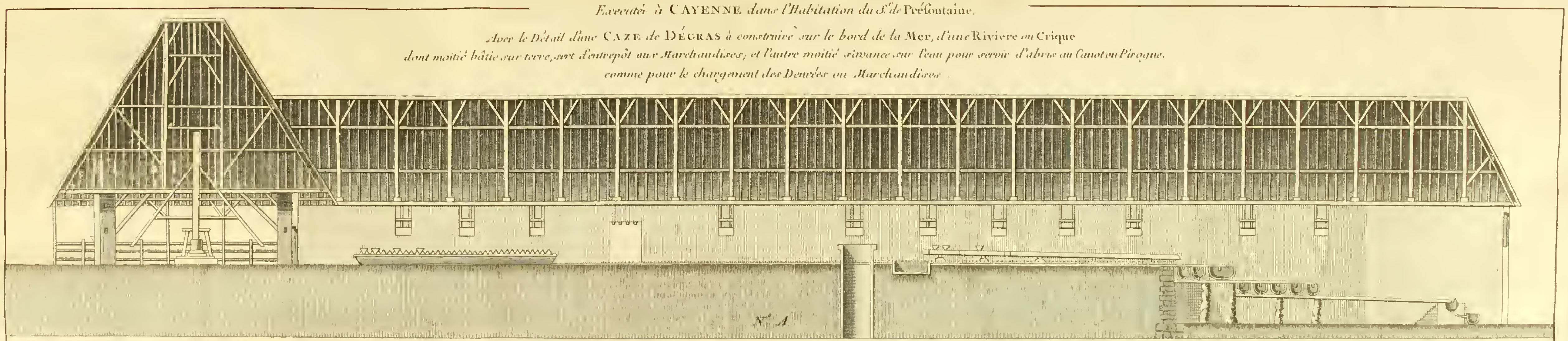

Galerie
Galerie
Galerie
Moulin
Fourrie pour les Chevaux de quart du Travail
Parc pour les Cannes venant de l'abatis
Dale qui conduit le vin de Cannes à la Sucrerie
Cheminée
Fourneau
a
Chaudieres
1 2 3 4 5
2^{e} Jeu en cas d'accident
c
b
c
c
d
e
e
Su
crerie
Etuve
Fourneau d'Etuve
Pile à Sucre
f
Puit
g
f
Purgerie
h
i
Canot d'Ecume
Canot à gros Sirop
Vinaigrerie
Canots pour faire l'Eau de Vie
Canot de petite Eau de Vie
l
Magazin à Eau de Vie
Alembic
Alembic
m
m
Petit Escalier
Canal pour décharger les Chaudieres
Echelle de Toises
1 2 3 4 5

M^{on} Rustique de Cay.^{ne} Planche IV.

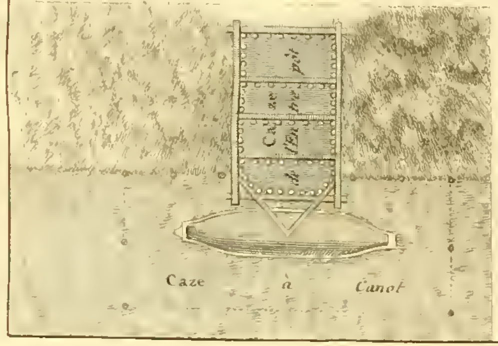
COUPE relative au PLAN et ELEVATION d'une Nouv^{lle} SUCRERIE

Executée à CAYENNE *dans l'Habitation du S^{r} de* Préfontaine.

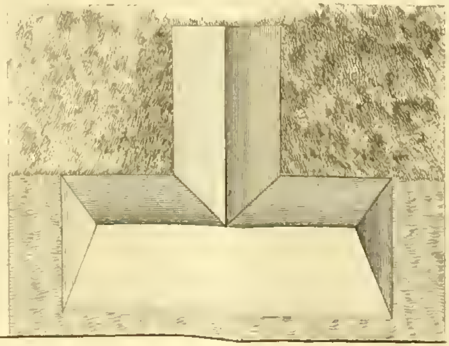
Avec le Détail d'une CAZE *de* DÉGRAS *à construire sur le bord de la* Mer, *d'une* Riviere *ou* Crique
dont moitié bâtie sur terre, sert d'entrepôt aux Marchandises; et l'autre moitié s'avance sur l'eau pour servir d'abris au Canot ou Pirogue.
comme pour le chargement des Denrées ou Marchandises.



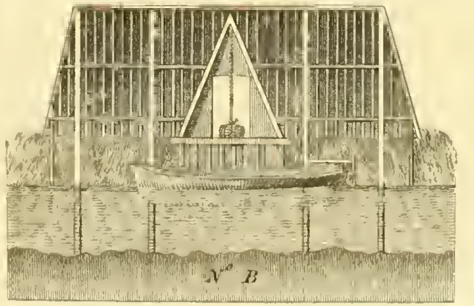
Plan d'une CAZE de DÉGRAS *sur une Chaussée, elevée pour faciliter le service du Chargemtnt dans le Canot.*



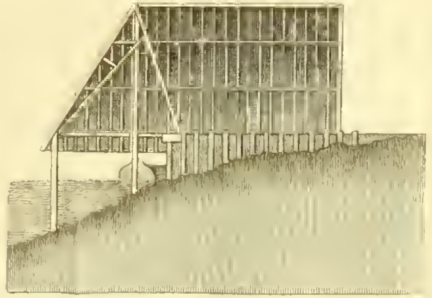
Vue d'Oiseau *du* Dégras *ou des* Cazes *de* l'Entrepôt *et du* Canot.



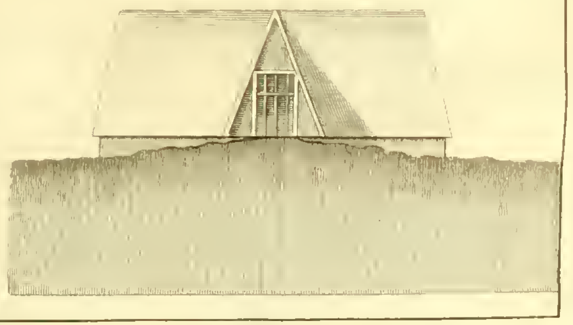
Coupe *de la* Caze à Canot *vue du côté de l'Eau où se fait l'embarquem^{t} des Denrées dans le Canot*

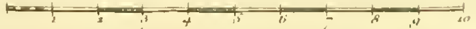


Profil *en longueur de la* Caze *de l'*Entrepôt *et en largeur de celle à* Canot.



Elévation *de la Porte de l'*Entrepôt *des Marchandi^{ses} vue du Côté de la Terre.*

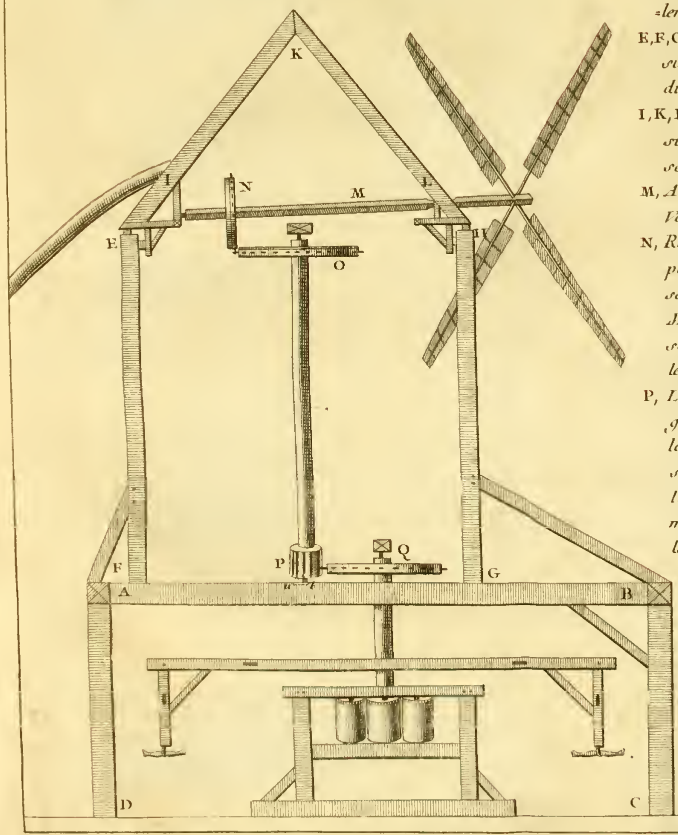




M^{on} Ruſtiq^{ue} de Cay^{ne} (Echelle de Toises.) Planche V

N.° A.

Coupe d'un Moulin á Sucre
qui se meut par le moyen des Chevaux ou du Vent.



Explication

A, B, C, D, *Partie inférieure du Moulin dans laquelle on voit les Cilindres et la Charpente pour atteler les Chevaux.*

E, F, G, H, *Tour ronde élevée sur la partie inférieure du Moulin.*

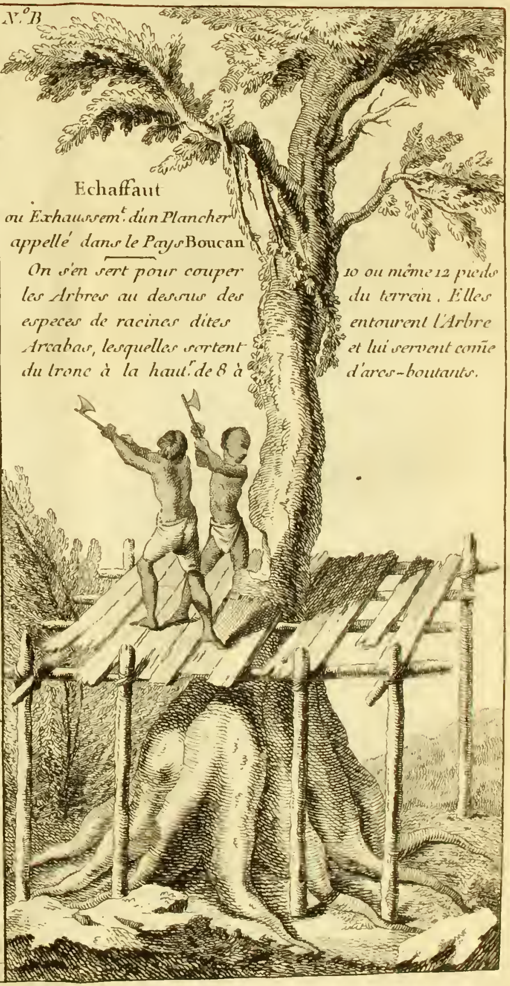
I, K, L, *Comble tournant sur la Tour pour présenter les aîles au Vent.*

M, *Arbre du Moulin à Vent.*

N, *Roue de l'Arbre dont la partie qui n'est pas denté servira à arreter la Machine comme cela se pratique dans tous les Moulins.*

P, *Lanterne, que l'on engage dans les dents de la roue lorsque l'on veut se servir du Vent, et que l'on en dégage par le moyen d'une coulisse en la faisant aller de t, vers u, quand on veut employer les Bestiaux.*

Les Roues O, et Q, servent à ralentir la grande vitesse que le vent imprimeroit aux Cilindres sans cette disposition

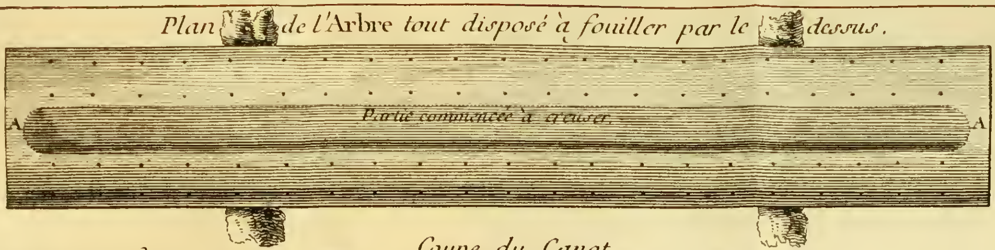


Echaffaut
ou Exhaussem^{t}. d'un Plancher appellé dans le Pays Boucan

On s'en sert pour couper les Arbres au dessus des especes de racines dites Arcabas, lesquelles sortent du trone à la haut^{r}. de 8 à 10 ou même 12 pieds du terrein. Elles entourent l'Arbre et lui servent coñe d'arcs-boutants.

M.^{on} Rustique de Cay.^{ne} Planche VI.

Plan de l'Arbre tout disposé à fouiller par le dessus.



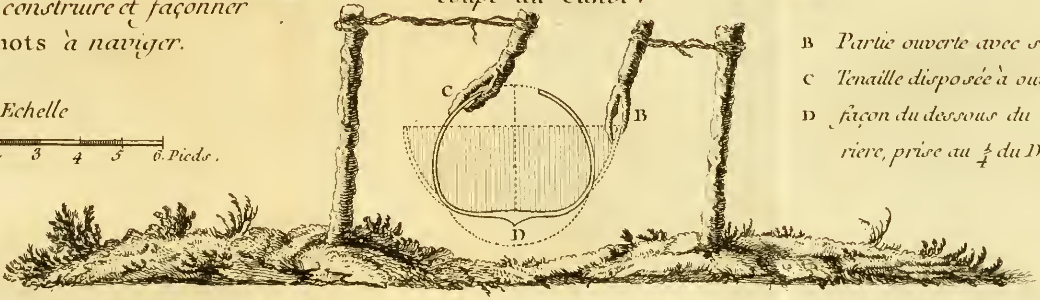
AA, Ce plein bois à chaque extremité sert comme de Lien pour creuser L'Arbre et que l'on suprime lors qu'on met le Canot sur le Chantier pour l'Ouvrir.

Maniere de construire et façonner des Canots à naviger.

Echelle

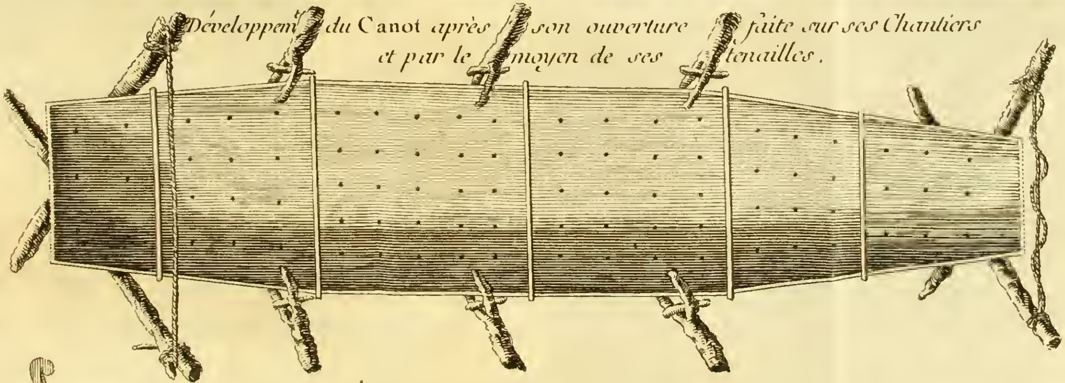
1 2 3 4 5 6. Pieds.

Coupe du Canot.

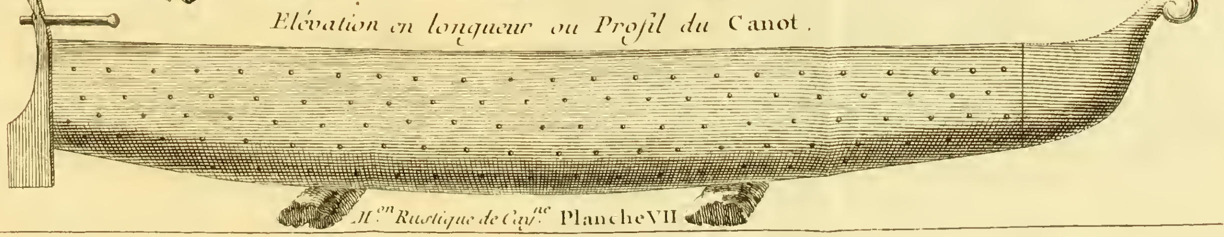


- B Partie ouverte avec sa tenaille
- C Tenaille disposée à ouvrir l'autre partie
- D façon du dessous du Canot par derriere, prise au ¼ du Diametre.

Développement du Canot après son ouverture faite sur ses Chantiers et par le moyen de ses tenailles.



Elévation en longueur ou Profil du Canot.



M.on Rustique de Cay.ne Planche VII

33.16G

DICTIONNAIRE
GALIBI,

PRÉSENTÉ SOUS DEUX FORMES;

I° *Commençant par le mot* FRANÇOIS ;
II° *Par le mot* GALIBI.

PRECÉDÉ D'UN ESSAI DE GRAMMAIRE.

Par M. D. L. S.

A PARIS,
Chez BAUCHE, Libraire, Quai des Auguſtins,
à l'Image Sainte Genevieve & à Saint Jean
dans le Déſert.

M DCC LXIII.
AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.

Jt — 7/.

E763
P723m